

# JYVÄSKYLÄN JATKOAIKALUVALLISTEN RAVIN- TOLOIDEN KOKEMUKSET JATKOAIKALUVISTA, ALKOHOLILAISTA JA SEN TULKINNASTA KESKI-SUOMESSA

Piia Laitinen

Opinnäytetyö  
Toukokuu 2012

Matkailun koulutusohjelma  
Matkailu-, ravitsemus- ja talousala



JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULU  
JAMK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tekijä(t) LAITINEN, Piia	Julkaisun laji Opinnäytetyö	Päivämäärä 07.05.2012
	Sivumäärä 111	Julkaisun kieli suomi
	Luottamuksellisuus ( ) saakka	Verkojulkaisulupa myönnetty ( X )
Työn nimi JYVÄSKYLÄN JATKOAIKALUVALLISTEN RAVINTOLOIDEN KOKEMUKSET JATKOAIKALUVISTA, ALKOHOLILAISTA JA SEN TULKINNASTA KESKI-SUOMESSA		
Koulutusohjelma Matkailun koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) AHO, Kimmo		
Toimeksiantaja(t)		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Tutkimuksen tarkoituksena on selvittää, millaiseksi Jyväskylän ravintolat kokevat tällä hetkellä alkoholilain, alkoholilain tulkinnan ja sen yhdenmukaisuuden koko Suomessa sekä selvittää kuluttajien ravintolakäyttäytymistä ja elävän musiikin ja ohjelmalveluiden roolia jatkoaikaluovallississa ravintoloissa. Aihe on tällä hetkellä ajankohtainen myös lakiehdotuksen takia, jossa halutaan poistaa jatkoaikaluovat kokonaan.</p> <p>Tutkimus toteutettiin kvalitatiivista eli laadullista tutkimusmenetelmää käyttäen. Haastattelut tehtiin puolistrukturoidun teemahaastattelun avulla.</p> <p>Tutkimus osoitti, että Jyväskylän ravintoloitsijat pitävät alkoholilakia tiukkana. Alkoholilaki jättää paljon tulkinnan varaa, ja ravintoloitsijat kokevat, että alkoholiviranomaisten tulkinnat vaihtelevat mieltymysten mukaan. Alkoholilain tulkinta on myös tiukkaa. Alkoholilakia tulisi ajanmukaistaa. Ravintoloiden valvonta on kiristynyt, ja alkoholitarkastajilla tulisi olla kokemusta ravintola-alasta, jotta he ymmärtäisivät ravintolakulttuuria paremmin. Jyväskylän ravintoloitsijat kokevat, että alkoholilakia tulkitaan Keski-Suomessa tiukasti. Keski-Suomessa ei ole varaa soveltaa alkoholilakia. Tutkimuksessa kävi ilmi, että kaikki pitävät alkoholilakia yhdenmukaisena. Jyväskylän jatkoaikaluovalliset ravintoloitsijat kokevat, että alkoholilain tulkinnassa on suuria eroja eri läänien välillä. Ravintoloitsijat kokevat, että alkoholilain valvonta ja toteutus vaihtelevat eri puolella Suomea. Tutkimuksessa kävi ilmi, että Keski-Suomessa on suhteellisen vaikeaa saada jatkoaikaluupia. Jatkoaikaluuvan saamiseksi Keski-Suomessa tulee täyttää jatkoaikaohjauskirjeessä mainitut edellytykset. Vaatimukset ovat kiristyneet.</p> <p>Tutkimustuloksista on hyötyä erityisesti Sosiaali- ja terveysministeriön tavoitteelle yhdenmukaistaa alkoholilain tulkintaa koko Suomessa. Tulokset antavat tärkeää tietoa eri aluehallintovirastoille Jyväskylän jatkoaikaluovallisten ravintoloiden tämän hetkistä kokemuksista.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Alkoholi, alkoholinkäyttö, jatkoaikaluvat, ohjelmalvelut, elävä musiikki, alkoholilain tulkinta, kotisohva, kuluttajakäyttäytyminen, haastattelu		
Muut tiedot Liitteenä ravintoloitsijoiden haastattelut, 40 sivua		



Author(s) LAITINEN, Piia	Type of publication Bachelor's Thesis	Date 07.05.2012
	Pages 111	Language Finnish
	Confidential ( ) Until	Permission for web publication ( X )
Title JYVÄSKYLÄ'S EXTEND LICENCED RESTAURATEURS EXPERIENCES ON EXTENDED LICENCES, THE ALCOHOL LAW AND ITS INTERPRETATION IN CENTRAL FINLAND		
Degree Programme Tourism Degree Programme		
Tutor(s) AHO, Kimmo		
Assigned by		
<p>Abstract</p> <p>The purpose of the thesis was to clarify how Jyväskylä's restaurateurs experienced their situation related to the alcohol law, the interpretation of the alcohol law and its uniformity in Finland and, furthermore, clarify consumer's restaurant behavior and the role of live music and program services in extend licensed restaurants. The topic is very current at the moment, because Finland's Minister of the Interior, Ms. Päivi Räsänen, suggested that all extended licenses in restaurants should be removed. The thesis is limited to Jyväskylä and its extend licensed restaurants. The aim of the study was to reveal the experiences of Jyväskylä's extend licensed restaurateurs to everyone working in the restaurant business and to Finland's alcohol inspectors.</p> <p>The study was implemented by using qualitative research method. The Interviews were conducted with the help of half-structured theme interviews. The research showed that Jyväskylä's restaurateur considered the alcohol law strict. Finland's alcohol law leaves much interpretation and the restaurateurs experienced that alcohol inspectors' interpretations vary depending on the preferences of the inspector. The Interpretation of the alcohol law is strict in Central Finland. The alcohol law should be updated. The control of the restaurants has been tightened. Alcohol inspectors should have work experience in the restaurant business.</p> <p>The research showed that Jyväskylä's extend licensed restaurateurs experienced the alcohol law to be uniform but they feel that the interpretation of Finland's alcohol law has great variations between different provincial governments. The restaurateurs considered that the surveillance and the implementation of the alcohol law vary in Finland. The research showed also that it is quite difficult to get extend licenses in Central Finland.</p>		
Keywords Alcohol, consumption of alcohol, extended licenses, service programs, live music, the interpretation of alcohol law, home couch, consumer behavior, interview		
Miscellaneous The interviews of Jyväskylä's restaurateurs are attached, 40 pages		

## SISÄLTÖ

1 JOHDANTO .....	3
2 JYVÄSKYLÄN TOIMINTAYMPÄRISTÖÖN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT.....	4
2.1 Elävän musiikin markkinat .....	5
2.2 Jyväskylän toimintaympäristö.....	7
2.3 Kilpailijana kotisohva .....	8
3 ALKOHOLILAKI .....	10
3.1 Jatkoaikaluvat.....	13
3.2 Jatkoaikaluvat puhuttavat .....	18
4 KESKI-SUOMEN ALUEEN ALKOHOLIN KULUTUS .....	19
5 PROSESSIN KUVAUS .....	21
6 KVALITATIIVINEN TUTKIMUS .....	23
7 HAASTATTELUJEN TULOKSET .....	23
7.1 Suomalaisen juomakulttuurin muutos .....	24
7.2 Asiakkaat.....	26
7.3 Alkoholilaki ja sen tulkinnat .....	34
7.4 Jatkoaikaluvat ja ohjelmalvelut .....	45
7.5 Kotisohva ravintoloiden kilpailijana .....	57
8 JOHTOPÄÄTÖKSET.....	59
9 POHDINTA.....	62
LÄHTEET .....	65
LIITTEET.....	68
Liite 1. Sähköpostiviesti .....	68
Liite 2. Haastattelurunko ravintoloitsijoille .....	69
Liite 3. Bar Passion .....	70
Liite 4. Ravintola Birra .....	74
Liite 5. Anniskeluravintola Ruma, sähköinen kysymyspatteristo .....	78

Liite 6. Hemingway's .....	80
Liite 7. Pub Katse ja Bar Soolo.....	84
Liite 8. Shaker .....	90
Liite 9. Old Brick's Inn .....	94
Liite 10. Ilokivi .....	99
Liite 11. Musta Kynnys.....	105

## KUVIOT

KUVIO 1. Keskiansiot työnantajasektoreittain ja sukupuolittain 2000–2011. ....	4
--	---

## TAULUKOT

TAULUKKO 1. Keski-Suomen anniskelun ja vähittäismyynnin muutostaulukko vuosilta 2002–2010. ....	20
---	----

## 1 JOHDANTO

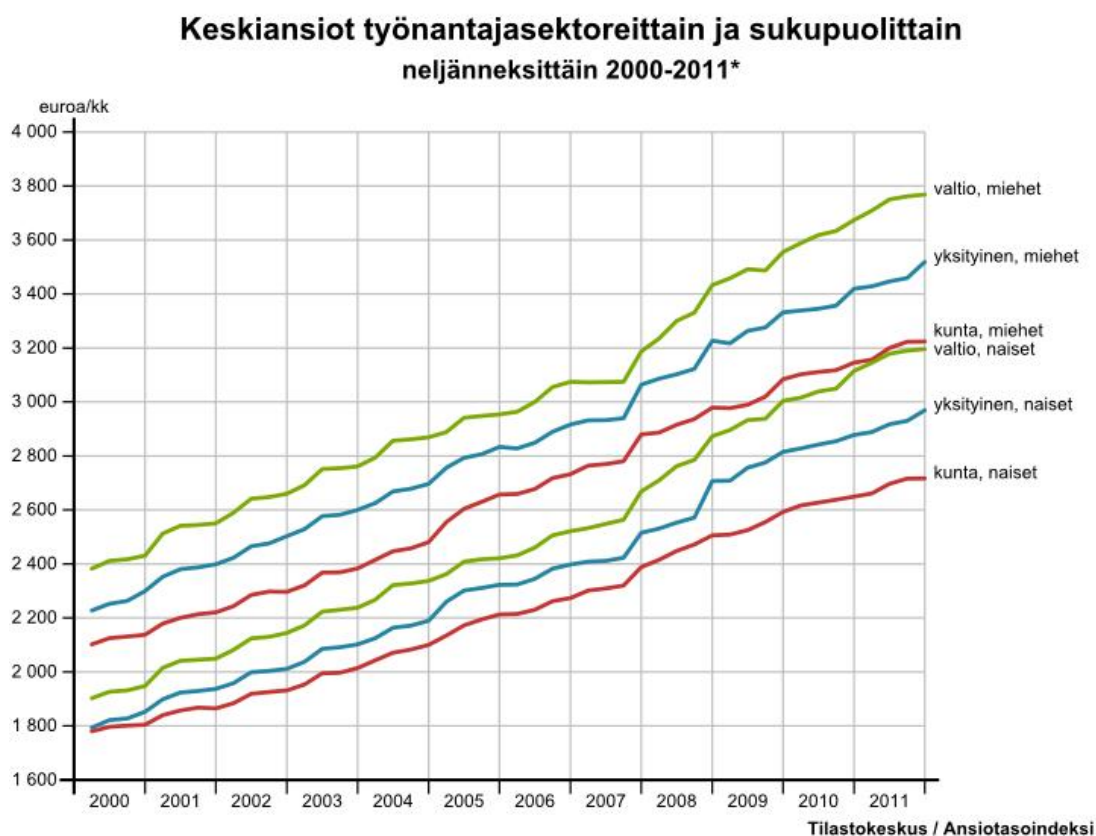
Tutkimuksen tarkoituksena on selvittää, millaiseksi Jyväskylän ravintoloitsijat kokevat tällä hetkellä alkoholilain, alkoholilain tulkinnan ja sen yhdenmukaisuuden koko Suomessa sekä selvittää kuluttajien ravintolakäyttäytymistä ja elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden roolia jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa. Kyseinen aihe vaatii tarkempaa käsittelyä, koska Jyväskylän ravintoloitsijat saattavat kokea, että kaikki ravintolat eivät saa tasavertaista ja yhdenmukaista kohtelua alkoholilaissa, sen tulkinnassa ja jatkoaikalupien myöntämisessä. Aihe on tällä hetkellä ajankohtainen ja erittäin pinnalla oleva myös sisäministeri Päivi Räsäsen lakiehdotuksen takia, jossa hän haluaisi poistaa jatkoaikaluvat kokonaan.

Työ on rajattu Jyväskylän jatkoaikaluvallisiin anniskelupaikkoihin. Työn pääosassa ovat ravintoloitsijoiden kokemukset alkoholilaista ja sen tulkinnasta. Taustalla on hiljainen tieto siitä, että Jyväskylän ravintoloitsijat kokevat, että alkoholitarkastajien tulkinnat alkoholilaista saattavat vaihdella ympäri Suomea. Sisällytän työhön muun muassa alkoholilain jatkoaikalupiin liittyvää informaatiota sekä Valviran tilastotietoa alkoholin vähittäismyynnistä ja sen muutoksista viimeisen vuosikymmenen ajalta. Alkoholin vähittäismyynnillä on suuri vaikutus ravintoloiden asiakkaiden vähenemiseen ja siihen, että ihmiset juovat alkoholia kotona.

Tutkimuksen tavoitteena on tuoda ilmi ravintola-alalla työskenteleville ja Suomen alkoholiviranomaisille Jyväskylän ravintoloitsijoiden kokema nykytilanne. Tein opinnäytetyöni tästä aiheesta ensisijaisesti halusta vaikuttaa asioihin ja jotta alkoholilain tulkinta saataisiin yhdenmukaistettua koko Suomessa. On tärkeää tuoda ilmi alkoholiviranomaisille ja ravintola-alalla työskenteleville, miten Jyväskylän ravintoloitsijat kokevat tilanteensa tällä hetkellä, koska kokemukset eivät välttämättä täsmää muiden Suomen ravintoloitsijoiden kanssa. Alkoholiviranomaiset saavat myös ensiarvoisen tärkeää tietoa ravintoloitsijoiden kokemuksista.

## 2 JYVÄSKYLÄN TOIMINTAYMPÄRISTÖÖN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT

Jyväskylän ravintoloitsijoiden kannalta oleellisena vaikuttimena ovat alkoholilaki ja yleiset verolinjaukset. Ne vaikuttavat ravintoloitsijoiden liiketoimintaan sekä kuluttajien ostokykyyn ja alkoholituotteiden kysyntään. Hallituksen veropäätökset vaikuttavat elintasoon. Taloudellinen tilanne ja sen muutokset vaikuttavat automaattisesti myös kuluttajien ravintolakäyttäytymiseen ja sitä kautta myös ravintolayrittäjien liiketoimintaan. Siksi onkin syytä tarkastella palkkojen kehitystä viimeisen vuosikymmenen ajalta työnantajasektoreittain (ks. kuvio 1).



KUVIO 1. Keskiansiot työnantajasektoreittain ja sukupuolittain 2000–2011 (Palkkojen kehitys 2012).

Vuodesta 2000 vuoteen 2011 saakka palkat ovat jokaisella työnantajasektorilla, valtiolla, yksityisellä sekä kunnalla, nousseet. Yksityisellä sektorilla naisten keskiansiot ovat kehittyneet vuodesta 2000 lähtien 1 824 eurosta kuussa 2 970 euroon kuussa vuoden 2011 loppuun mennessä. Se käytännössä tarkoittaa sitä, että 11 vuodessa naisten keskiansiot yksityisellä sektorilla ovat nousseet 1 146 eurolla, joka on noin

38,6 prosenttia. Miesten keskiansiot taas olivat vuoden 2000 alussa 2 261 euroa kuussa, kun vuoden 2011 lopussa ne olivat 3 519 euroa kuussa yksityisellä sektorilla. Miesten keskiansiot ovat nousseet samassa ajassa 1 258 euroa, joka on noin 35,7 prosentin luokkaa. (Palkkojen kehitys 2012.)

Valtiolla naisten keskiansiot ovat kehittyneet 1 928 eurosta kuussa 3 196 euroon kuussa viimeisen 11 vuoden aikana. Kehitystä on tapahtunut 1 268 euron eli noin 39,7 prosentin verran. Miesten keskiansiot ovat nousseet 2 411 eurosta kuussa 3 769 euroon kuussa, joten keskipalkka on noussut 1 358 euroa eli 36 prosenttia. Kunnallisella puolella miesten keskiansiot olivat vuoden 2000 1. neljänneksellä 2 124 euroa kuussa, kun ne vuoden 2011 4. neljänneksellä olivat 3 224 euroa kuussa. Keskiansio on siis noussut 1 100 euroa vuodesta 2000 vuoteen 2011 mennessä, mikä tarkoittaa noin 34,1 prosentin kasvua. Naisten keskiansiot ovat kasvaneet 1 796 eurosta 2 717 euroon kuussa, joka on 921 euroa (noin 33,9 prosenttia) enemmän kuin vuoden 2000 alussa. (Mts.)

Kun molemmat sukupuolet ovat otettu huomioon, kaikkien keskiansiot ovat nousseet 2 037 eurosta 3 150 euroon kuussa, joka on 1 113 euron verran. Tämä tarkoittaa, että vuosien 2000–2011 aikana kaikkien palkansaajien keskiansiot ovat nousseet hie-  
man yli 35 prosentin verran. Kuvion mukaan ihmisillä on siis enemmän rahaa käytet-  
tävänään kuin vuonna 2000. (Mts.) Kuviossa ei kuitenkaan kerrota tai näytetä, kuinka  
paljon hinnat ovat nousseet tai kuinka verotus on noussut eri aloilla. Onko kuluttajilla  
siis varaa käyttää enemmän rahaa anniskeluravintoloihin kuin esimerkiksi 10 vuotta  
sitten?

## 2.1 Elävän musiikin markkinat

Ravintolayrittäjien toimintaan vaikuttaa myös poliittisten päättäjien asenne yritys-  
toimintaa kohtaan. Poliittiset päätökset saattavat ilmentää asennetta yritystoimintaa  
ja yleistä ilmapiiriä kohtaan. Lainsäädännön mahdolliset muutokset vaikuttavat niin  
kuluttajiin kuin ravintolayrittäjiin. Tässä tilanteessa voidaan puhua alkoholilain muu-  
toksista ja hallituksen verolinjauksista. Nämä lait, säädökset ja pykälät vaikuttavat au-



tomaattisesti myös elävän musiikin markkinoihin tulevaisuudessa ja sitä kautta myös Jyväskylän ravintoloiden jatkoaikalupien saantiin, koska suurin osa jatkoaikaluvallisista ravintoloista luottaa siihen, että tasokkaan ohjelman ansiosta he myös saavat jatkoaikaluvat ravintolalleen.

Teosto Ry:n tiedotus- ja asiakaslehden Teostory:n artikkelin ”Stadionkeikat – väistytvä perinne?” mukaan seuraavan vuosikymmenen aikana elävän musiikin markkinat tulevat muuttumaan voimakkaasti. Edinburghin yliopiston professori Simon Frith arvioi Seinäjoen Rytmikorjaamolla järjestetyssä Mars-musiikkitapahtumassa helmikuussa, että musiikkiteollisuuden tulevaisuuden pääpaino ei ole äänitteiden tuottamisessa, äänitemyyntissä eikä äänitteiden oikeuksien hyödyntämisessä vaan palvelujen tuottamisessa. Tästä ovat esimerkkinä live-esiintymiset, jotka ovat edelleen yleisölle keskeinen palvelutuote. (Sirppiniemi 2011.)

Mars-musiikkitapahtuma kesti neljä päivää ja koostui muun muassa esitys- ja soitinmessuista, musiikkialan seminaareista ja paneelikeskusteluista sekä rocklyriikkakilpailusta. Seminaarien paneelikeskusteluissa keskusteltiin artistiuden nykytilasta ja tulevaisuudesta, live-tapahtumien turvallisuudesta, kulttuurituottajakoulutuksesta ja klubitoiminnan ajankohtaisista haasteista. (Sirppiniemi 2011.)

Simon Frithin mukaan tiukentuvat alkoholi-, melu- ja terveyssäädökset tulevat vaikeuttamaan isojen festivaalien ja konserttien järjestämistä ja rahoittamista. Live-markkinat eivät siis tule olemaan musiikkiteollisuuden jatkuvuuden kannalta helpon kasvun tie. Frith arvioi, että tulevaisuudessa voi alkoholisääntelykin kehittyä siihen suuntaan, että julkisissa tilaisuuksissa alkoholille asetetaan kieltoja. Konserttien lisääntyvä mediavälitteisyys ja jatkuvasti nousevat lipunhinnat vaikuttavat myös live-markkinoihin. Internetin ja elokuvateattereiden välityksellä lähetettävät konsertit vaikuttavat jo nyt siihen, kuinka paljon kuluttajat ovat valmiita maksamaan live-elämyksistä. (Sirppiniemi 2011.)

Levy-yhtiöt vähentävät panostustaan aloitteleviin artisteihin, koska levymyyntin tulot laskevat. Se johtaa siihen, että uran alkuvaiheen rahoittaminen ja uusien artistien

löytäminen tulee olemaan tulevaisuudessa haastavaa. Se taas automaattisesti vaikeuttaa paikallisten pienten klubijärjestäjien live-tapahtumien liiketoimintaa. (Mts.)

Bristolin yliopiston tutkija Lee Marshall piti toisen puheenvuoron Mars-tapahtumassa. Hän on perehtynyt kansainvälisten musiikkiyhtiöiden niin sanottuun 360 asteen sopimusmallin kehittymiseen 2000-luvun aikana. Marshallin mukaan levy-yhtiöt ovat valmistautuneet musiikkimarkkinoiden muutokseen koko 2000-luvun suuntaamalla uudella tavalla toimintojaan. 360 asteen sopimusten kautta levy-yhtiöt ovat tekemisissä lähes kaikessa artistiin liittyvässä liiketoiminnassa: levytetyssä musiikissa, keikoissa, kustantamisessa ja oheistuotteissa. Nähtäväksi jää, onko 360 asteen sopimusmalli tulevaisuudessa elinkelpoinen. Vanhemmat ikäluokat suosivat edelleen CD-levyjä, joten äänitteiden rooli kuluttajien keskuudessa tulee silti olemaan vahva, vaikka ilmassa on ollut päinvastaiseen päin olevaa muutosta. (Mts.)

## 2.2 Jyväskylän toimintaympäristö

Jyväskylä on opiskelijakaupunki. Jyväskylässä opiskelee yli 20 000 korkeakouluopiskelijaa, mikä on Suomen mittakaavassa jo paljon. Jyväskylän väestön ikärakenne on siis nuorekkaampi kuin muualla. Syynä väestönkasvuun on myös uusien opiskelijoiden muuttaminen paikkakunnalle. Vuonna 2007 jopa 80 prosenttia 20 – 24-vuotiaista keski-suomalaisista oli suorittanut tutkinnon (Pietilä 2010). Ravintoloitsijoiden jokapäiväiseen elämään vaikuttavat myös kuluttajien lisääntynyt vapaa-aika ja kulutustottumusten muutokset.

Jyväskylässä on laskujeni mukaan tällä hetkellä noin 22 jatkoaikaluvallista anniskelupaikkaa, joista yksi (Harry's The Old English Pub) avattiin perjantaina 20.4.2012 Vanhan Tiilitalon kulmaan Kauppakadulle ja toinen (Senssi) lopetti toimintansa vähän aikaa sitten Väinönkadulla. Jyväskylässä on 12 anniskelupaikkaa, joille on myönnetty jatkoaikaluja kello 3.00:een saakka ja 8 anniskelupaikkaa, joille on myönnetty kello 4.00:ään saakka olevat jatkoaikaluvat. Tämä tarkoittaa sitä, että 20 jatkoaikaluvallista paikkaa viihdyttää kuluttajia kello 2.00:n jälkeen yöllä. Näistä 20 jatkoaikaluvallisesta anniskelupaikasta 15 ovat aivan Jyväskylän ydinkeskustassa alueella Kilpisenkatu – Yliopistonkatu – Kalevankatu – Hannikaisenkatu. Myös toimintansa lopettanut Senssi

ja uusi ravintola Harry's The Old English Pub ovat aivan ydinkeskustassa. Näitä kahta en ole kuitenkaan laskenut 20 jatkoaikaluvallisen anniskelupaikan joukkoon. Loput viisi ovat hieman kauempana keskusta-alueesta. Ne sijaitsevat Tikkakoskella, Kuokkalla, Pupuhuhdassa, Palokassa sekä Jyväskylän Yliopiston Liikuntatieteiden rakennuksen läheisyydessä.

## 2.3 Kilpailijana kotisohva

Haaga Heliassa vuonna 2011 ilmestyneessä opinnäytetyössä Kari Pasonen ja Katariina Wallenius tutkivat ravintola-alkoholin kulutuksen vähentymistä, siihen vaikuttavia tekijöitä ja tulevaisuudessa tapahtuvaa kehitystä. Tutkimuksesta käy ilmi, että alkoholin kulutus on ravintoloiden sijasta siirtynyt koteihin. Vaikuttajia kuluttajakäyttäytymisen muuttumiseen ovat muun muassa vähittäiskaupan hyvä valikoima, tehokas mainonta ja Viron alkoholin matkustajatuonti. (Pasonen & Wallenius 2011.)

Valviran päivitetystä Alkoholihallinnon valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2011–2012 -julkaisussa todetaan, että alkoholin kulutus on siirtynyt yhä enemmän ravintoloista koteihin. Vuonna 2009 kulutetusta alkoholista jopa 86 prosenttia myytiin elintarvikeliikkeistä ja Alkon myymälöistä. Vain 14 prosenttia alkoholista myytiin ravintoloissa. Vuodesta 2008 vuoteen 2009 alkoholin tilastoimaton kulutus kasvoi noin viisi prosenttia. (Valvira ja aluehallintovirastot 2012, 8.)

Maailman terveysjärjestön WHO:n 27.3.2012 julkaisemassa Alcohol in the European Union 2012 (Alkoholi Euroopan Unionissa 2012) -raportissa kerrotaan, kuinka uusi trendi on nähtävissä monissa Euroopan maissa, kuten myös Suomessa. Raportissa kerrotaan, että pubit, baarit ja yökerhot ovat avainpaikkoja alkoholin kulutukselle. Raportissa todetaan viimeaikaisten tutkimusten osoittavan, että monet nuoret eurooppalaiset kuluttavat alkoholia kotona, kaduilla tai muilla julkisilla paikoilla ennen pubeissa, baareissa tai yökerhoissa käymistä. Ilmiö tunnetaan paremmin ”pohjien” ottamisena ja ”etkoilla”. RAND Europan teettämässä tutkimuksessa vuonna 2011 selvitettiin känni-ilmiötä kuudessa eri maassa. Suomi oli yhtenä maana mukana tutkimuksessa. Alkoholin ostamisen painopiste Maailman terveysjärjestön raportin mu-

kaan on siirtynyt pubeista, baareista ja yökerhoista ruokakauppoihin ja Suomessa valtion omistamaan Alkoon. (Hughes & Bellis 2012, 63–64.)

Alkoholin kulutuksen painopiste on sekä Saksassa että Suomessa yhä enemmän kotona ja tämä ilmiö on vahvistunut viime vuosien aikana merkittävästi. Anniskeluravintoloista ostetun alkoholin määrä väheni vuosien 1997 ja 2010 välillä samalla, kun alkoholinkäyttö muualla kuin anniskelupaikoissa lisääntyi. Raportin tutkimustulokset osoittavat, että ”pohjia” otetaan ahkerammin kuin aiemmin ympäri Eurooppaa. Asiakkaat ovat jo ravintolaan tullessaan jonkinasteisessa humalassa, mikä vaikeuttaa anniskeluravintoloiden hallinnointia. Yksi suuri syy anniskeluravintoloiden alkoholi-myynnin vähenemiselle on ajateltu olevan supermarketit, joissa myydään halvemmalla alkoholia kuin pubeissa, baareissa ja yökerhoissa. Tutkimukset osoittavat, että alkoholin hinta anniskelupaikoissa on tyypillisesti kolme kertaa kalliimpi kuin ruokatai sekatavarakaupoissa ja Alkossa. Lisääntyvä alkoholin ostaminen vähittäismyyntikaupoista viittaakin siihen, että kotona juominen on lisääntynyt ja alkoholia kulutetaan vähemmän pubeissa, baareissa ja ravintoloissa. ”Pohjien” juominen aiheuttaa esimerkiksi sen, että asiakkaat voivat olla päihtyneitä anniskeluympäristöön tullessaan tai eivät pysty nauttimaan kuin muutaman juoman ennen päihtymistään. Alkoholin myyminen päihtyneelle henkilölle on laitonta suurimmassa osassa Euroopan maista. (Mts. 63–64.)

Suomessa poliisi on huomannut ilmiön. Uuden Suomen haastattelussa helmikuussa 2012 Poliisiylijohtaja Mikko Paatero kertoi, että nuoret menevät anniskeluravintoloihin entistä myöhemmin ja nykyään myös kaupungilla liikutaan aiempaa päihtyneempänä. Siksi pahoinpitelyt anniskelupaikkojen ympäristössä ovat lisääntyneet koko maassa voimakkaasti. (Tamminen 2012a.)

20. helmikuuta 2012 julkaistussa Uuden Maan kotimaan uutisessa haastateltavana ollut Poliisiylijohtaja Mikko Paatero kertoi olevansa tyytyväinen sisäministeri Päivi Räsäsen ehdotukseen sulkea anniskeluravintolat nykyistä aiemmin. Anniskeluravintoloiden sulkemisaikaan väkivaltaisuus on lisääntynyt, ja poliisin työ helpottuisi, jos Räsäsen lakiehdotus menisi läpi. Poliisi on toivonut tätä jo pitkään. Poliisiylijohtaja vah-

vistaa, että kyseessä on valtakunnallinen ilmiö, ja hän olisi valmis sisäministerin ehdottamaan muutokseen, että ravintolat suljettaisiin kello 2 yöllä. (Tamminen 2012b.)

### 3 ALKOHOLILAKI

”Valtioneuvoston periaatepäättös alkoholipolitiikan linjauksista” -julkaisu kertoo, että nuorten humalajuominen ja toistuva alkoholin käyttö ovat vähentyneet. Julkaisussa kerrotaan, kuinka Suomessa on arvioitu olevan jopa 300 000 – 600 000 alkoholin suurkuluttajaa. Julkaisussa arvioidaan suurkuluttajien määrän kasvaneen sitten 2000-luvun alun, kuten myös heidän kuluttamansa alkoholin määrä. Julkaisussa määritellään alkoholin suurkuluttajaksi henkilö, joka kuluttaa viikossa yli 16 annosta alkoholia. Tämä tarkoittaa sitä, että suurkuluttaja käyttää alkoholia keskimäärin 6,4 desilitraa viikossa. Vaikka julkaisun mukaan suomalaisten alkoholiasenteet ovat tiukentuneet viimeisen vuosikymmenen aikana, on alkoholiperäisten sairauksien ja alkoholi-kuolemien määrä noussut. (Valtioneuvosto 2008.)

Yhtenä valtioneuvoston tavoitteena alkoholinkäytön haittojen ehkäisyyn on saada erilaiset yhteisöt, järjestöt, kunnat ja elinkeinoharjoittajat mukaan alkoholiohjelmaan, jotta ohjelmasta saatu hyöty olisi mahdollisimman suuri. Ne kuitenkin päättävät loppujen lopuksi omien voimavarojen käyttämisestä ohjelmaan. Tärkeimpinä valtioneuvoston periaatepäätöksen käytännön tavoitteina ovat alkoholijuomien kokonaiskulutuksen kääntäminen laskuun, alkoholin aiheuttamien haittojen vähentäminen lasten ja perheiden hyvinvoinnille sekä alkoholin riskikäyttöön liittyvien haittojen vähentäminen. Sittemmin vuonna 2007 periaatepäätöstä on päivitetty kansallisen alkoholiohjelman jatkamisella, alkoholijuomien hintojen korottamisella ja ehkäisevän päihdetyön tehostamisella. Alkoholijuomien hintoja on korotettu kolmesti päivityksen jälkeen. Huhtikuun alussa 2007 alkoholin myyntiä on rajoitettu myös sen alkamisajankohdan myöhäistämällä. (Valtioneuvosto 2008.)

Jo vuodesta 1999 Valvira on pitänyt tilastoja jokaisen vuoden A- ja B- anniskeluravintoloiden myynnistä. Vuoden myynneistä käy ilmi, että keskimääräinen myynti yhtä asiakaspaikkaa kohden kuukaudessa on kasvanut vuosien 1999 – 2007 aikana 220

eurosta 238 euroon. Kuitenkin vuonna 2008 kyseinen summa kääntyi laskuun 191 eurolla, ja vuonna 2009 kyseinen luku oli ”vain” 179 euroa. Tämä tarkoittaa sitä, että pahimmillaan yksi asiakas on käyttänyt anniskeluravintolaan 59,5 euroa viikossa, kun taas vuonna 2009 yksi asiakas on tuottanut ravintolalle keskimäärin 44,75 euroa viikossa. Kysymys kuuluukin, mikä asia on vaikuttanut niin radikaalisti anniskeluravintoloiden myyntiin. Syynä ovat varmasti valtioneuvoston alkoholiohjelman jatkaminen sekä periaatepäätöksen käytännön tavoitteet, jotka ovat vihdoinkin pureet suomalaiseseen alkoholikulttuuriin. (STTV a.)

Valviran vuodesta 1999 tekemistä ”alkoholijuomien myynti” -tilastoista selviää yllätyksellinen seikka. Siinä missä vuodesta 1999 vuoteen 2009 on anniskeluravintoloissa litramääräinen kulutus laskenut paljon, on vähittäismyynti kasvanut lähes radikaalisti. Tämä tarkoittaa siis sitä, että viimeisen vuosikymmenen aikana anniskeluravintoloiden alkoholin kulutus laskenut, kun taas vähittäismyyntiin eli Alkon sekä päivittäistavarakauppojen alkoholin kulutus on lähtenyt todella suureen kasvuun sitten vuoden 1999. (STTV b.)

Suomeen toisista EU-maista saapuvien matkustajien verovapaasti omaan käyttöönsä tuomia alkoholijuomia säädelleet määrälliset kiintiöt poistettiin 1.1.2004. Toukokuun ensimmäisenä päivänä vuonna 2004 Virosta tuli Euroopan Unionin jäsen. Sen odotettiin lisäävän alkoholijuomien matkustajatuontia merkittävästi Virosta Suomeen, koska Virolla on selkeästi alhaisemmat alkoholijuomien hinnat Suomeen verrattuna ja Viro on maantieteellisesti lähellä Suomea. 1.3.2004 alkoholijuomien valmisteveroja kuitenkin alennettiin lieveilmiöiden ehkäisemiseksi ja matkustajatuonnin kasvun hillitsemiseksi. Sen jälkeen 1. tammikuuta vuonna 2008 alkoholijuomien verot nousivat ja vuoden 2009 aikana kaikkien alkoholijuomien valmisteveroja korotettiin kaksi kertaa. Anniskelun hinnat nousivat 5,7 prosenttia, kun vähittäiskulutuksen hinnat nousivat 6,4 prosenttia. (Päihdetilastollinen vuosikirja 2009, 17.)

Vuodesta 2007 vuoteen 2008 mennessä asukasta kohti laskettu alkoholin kokonaiskulutus väheni yhdellä prosentilla. Vuonna 2009 alkoholin kokonaiskulutus oli edelliseen vuoteen verrattuna laskenut vielä kaksi prosenttia. Alkoholin kokonaiskulutuk-

sessä on otettu huomioon sekä tilastoitu että tilastoimaton alkoholinkulutus. (Päihdetilastollinen vuosikirja 2009, 18; Päihdetilastollinen vuosikirja 2010, 18.)

Alkoholijuomien tilastoitu kulutus vähentyi vuonna 2008 edellisvuodesta 1,8 prosentilla, kun asukasta kohti laskettu alkoholin tilastoitu kulutus oli 0,2 litraa edellisvuotta pienempi. Se saattaa heijastaa alkoholijuomien tilastoimattoman kulutuksen kasvua. Maaliskuun 2004 alkoholijuomien verojen alentamisen takia vähittäiskulutus kasvoi 9,1 prosenttia vuodesta 2003. Vuoden 2004 verojen alennus on siis eniten laskenut alkoholijuomien vähittäismyyntihintoja. Se vaikutti myös alkoholijuomien matkustajamyyntiin, joka lisääntyi lähes 80 prosenttia vuonna 2004 edellisvuoteen verrattuna. Maltillisempaa nousua tapahtui vuonna 2005. Vuodet 2006 ja 2007 alkoholin matkustajatuonti vähentyi, mutta vuoden 2008 alkoholijuomien verojen korotuksella oli varmasti vaikutusta sen vuoden matkustajatuonnin kasvuun. Vuonna 2008 tilastoimattoman alkoholinkulutuksen osuus kokonaiskulutuksesta oli noin 17,7 prosenttia. Tästä noin 74 prosenttia tuli matkustajatuonnista. (Päihdetilastollinen vuosikirja 2009, 18–19.)

Vuoden 2009 alusta alkaen Terveysturvakeskus (TEO) ja Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus (STTV) yhdistyivät Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirastoksi (Päihdetilastollinen vuosikirja 2009, 25). Alkoholin vähittäismyyntin ja anniskelun valvonnassa poliisilla on keskeinen asema. Myynti- ja anniskelupaikoissa havaitut rikkomukset ja epäkohdat poliisi kirjaa suoraan sähköiseen tarkastusilmoitukseen, joka välitetään kyseisen alueen lääninhallitukselle mahdollisia jatkotoimenpiteitä varten. (Päihdetilastollinen vuosikirja 2009, 26.)

Sosiaali- ja terveysministeriön 57. tiedotteessa vuodelta 2004 kerrotaan, että lääninhallitukset tehostavat anniskelupaikkojen valvontaa. Tarkoituksena on turvata järjestystä ja varmistaa anniskelun lainmukaisuus. Valvontaan lääninhallitukset tarvitsevat lisää voimavaroja. Vuoden 2004 alusta lähtien jatkoaikalupia koskeva hallinto siirtyi lääninhallituksille. Tällä hetkellä alkoholijuomien anniskelu tulee lopettaa kello 1.30 ja ravintolan tulee sulkea ovensa asiakkailta 30 minuutin kuluttua siitä, eli kello 2.00.

Ravintolat ovat kuitenkin oikeutettuja hakemaan jatkoaikaa, jos tasokkaan viihdeohjelman kriteerit täyttyvät. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2004.)

Vuonna 2004 Stakesin teettämän juomatapatutkimuksen mukaan kello 2.00:n jälkeen anniskelupaikoissa olevista asiakkaista yli 50 prosenttia ovat vähintään yhden promillen humalassa. Se merkitsee erityisesti onnettomuus- ja tapahtumariskejä ja riskiä väkivaltarikosten tekemiseen ja uhriksi joutumiseen. Selvästi päihtyneelle ei alkoholijuomia saa anniskella, ja hänet on poistettava ravintolasta, joten anniskeluajan jatkaminen kello 2.30:een tai 3.30:een saakka ei ole ongelman aiheuttaja. Kun säännöksiä ei noudateta, tulevat järjestyshäiriöt ja humalajuomisen haitat esille selvästi. Viranomaisvalvontaa on siis syystäkin tehostettava. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2004.)

### 3.1 Jatkoaikaluvat

Niin kuin jo tiedetään, anniskelupaikka saa olla auki kello 2.00:een saakka. Anniskelupaikka voidaan avata aikaisintaan kello 5.00. Ellei ravitsemusliikkeellä ole esimerkiksi erityisiä matkailullisia syitä, tilaisuutta tai tapahtumaa alkoholin anniskeluun, saa anniskelun aloittaa vasta kello 9.00. Jos anniskelupaikan halutaan olevan auki pidempään kuin kello 2.00:een saakka, tulee ravitsemusliikkeen omistajan hakea jatkoaikalupaa viranomaisilta aukioloaikojen pidentämiseen. Jatkoaikaluvan saamiseksi anniskelupaikan tulee täyttää erikseen mainittuja säännöksiä ja kriteerejä. Jatkoaikalupa voidaan myöntää joko kello 3.00:een tai 4.00:ään saakka. Anniskelu tulee lopettaa puoli tuntia ennen anniskelupaikan sulkemista. (STTV 2006, 6-8.)

Lääninhallitus myöntää luvan anniskeluajan jatkamiseen enintään kahden vuoden ajaksi. Anniskelulupa voidaan myöntää määräaikaisena, tilapäisenä tai toistaiseksi voimassa olevana, ja se on anniskelupaikkakohtainen. (STTV 2006, 6-8.)

*Lupa voidaan myöntää jokaiselle viikonpäivälle tai osalle niistä. Lupa voi koskea koko liikettä tai sen osastoa tai muuta yksilöityä liikkeen osaa (6 § 2 mom.). (STTV 2006, 6-8.)*



Elinkeinonharjoittajan jokaiseen uuteen liikehuoneistoon on hankittava erikseen oma anniskelulupa. Jos anniskelupaikan omistaja vaihtuu ja luovuttaa ravitsemusliikkeen toiselle henkilölle, tulee uuden omistajan hankkia lupa alkoholin anniskeluun. (STTV 2006, 6-8.) Sosiaali- ja Terveystieteiden tutkimuskeskuksen ohjeen mukaan ravintoloille voidaan myöntää anniskeluajan jatkamiseen lupa, jos anniskelupaikan sijainti on sellainen, ettei siitä voida olettaa aiheutuvan haittaa tai häiriötä anniskelupaikan ympäristössä asuville. Anniskeluajan jatkamishakemukseen tarvitaan poliisin lausunto. Lääninhallituksen tietojen ja poliisin lausunnon perusteella arvioidaan se, saako anniskelupaikka luvan anniskeluajan jatkamiseen. Anniskelupaikan jatkoaikalupa voidaan peruuttaa, jos paikassa on todettu lyhyen ajan sisällä esimerkiksi häiriökäyttäytymistä kuten pahoinpitelyjä tai joukkotappeluja. STTV:n tekemän asetuksen mukaan, jatkoaikalupa voidaan myöntää vain kahden vuoden ajaksi, vaikka useimmiten lupa annetaan vain yhdeksi vuodeksi kerrallaan. Anniskelupaikan omavalvonnalla on suuri merkitys, saako paikka jatkoaikalupaa, koska luvan voi menettää milloin tahansa. Anniskelupaikan jatkoaikaa voidaan myöntää joko kello 2.30:een tai 3.30:een saakka. (Lahtinen 2006.)

*Asetuksen 5 §:n 2 momentin mukaan erityisenä syynä alkoholijuomien anniskeluun kello puoli kahden jälkeen voidaan pitää:*

- 1) anniskelupaikan toiminta-ajatusta, joka tasokkaan viihdeohjelman tai muun siihen verrattavan syyn vuoksi edellyttää pidennettyä anniskeluaikaa; ja*
- 2) anniskelupaikassa järjestettävää erityistä tilaisuutta tai tapahtumaa, jonka luonne edellyttää pidennettyä anniskeluaikaa. (Lahtinen 2006.)*

Tämä koskee siis vain klo 2.30:een saakka olevia anniskelupaikkoja. Jatkoaikaohjeessa kerrotaan selkeästi, että jatkoaika voidaan myöntää vain niille päiville, joina ravintolassa on selvityksen mukaan tasokasta viihdeohjelmaa. Miten tasokas viihdeohjelma määritellään? Määritelmän katsotaan yleensä täyttyneeksi, kun ravintolassa järjestetään tanssia ja musiikkia. Ravintolassa tulee esittää elävää musiikkia tai DJ:n (levynsoittajan) soittamaa ja juontamaa levymusiikkia. Myös tanssimahdollisuus tulisi järjestää säännön mukaan. Elävä musiikki itsessään voi täyttää tasokkaan viihdeohjelman kriteerit. Jatkoaikalupia myöntäessä tulee ottaa huomioon

myös anniskelupaikan anniskelun hoito, varustelu- ja palvelutaso sekä paikan toiminta-ajatus. Jatkoaikaohjauskirjeessä mainitaan myös se, että karaoke on erikseen harkittava sen täyttääkseen viihdeohjelman vaatimukset. (Lahtinen 2006.)

Lääninhallitukset ovat hylänneet hakemuksia sen perusteella, että karaokeillat perustuvat lähinnä asiakkaiden omatoimisuuteen, joten näin ollen karaoke ei täytä viihdeohjelman kriteerejä jatkoaikaluvan saamiseksi. Korkeimmissa oikeusistuimissa lääninhallitusten päätökset koskien karaokea eivät ole juurikaan muuttuneet, koska lääninhallituksilla on todella laaja harkintavalta lain rajoissa. Anniskelupaikan taso ja ohjelmatoiminta vaikuttavat poikkeuksena jatkoaikaluvan myöntämiseen. (Mts.)

*Jatkoajan myöntäminen kello 02.30:een on mahdollista esimerkiksi sellaiselle hyvin hoidetulle karaoketansseja järjestävälle ravintolalle, joka varustelu- ja palvelutasoltaan ylittää selvästi perustason, ja jossa karaokea hoitaa ja juontaa ammattitaitoinen henkilö. (Mts.)*

Tietokilpailuja, yhteislauluiltoja, biljardia ja erilaisia viihdepelejä ei katsota tasokkaaksi ohjelmatarjonnaksi, kuten ei myöskään tv:stä tai screeniltä seurattavia urheilutapahtumia taikka eroottisia esityksiä. Jatkoaika voidaan myöntää jos eroottiset esitykset ovat satunnaisesti tai säännöllisesti vain yksi osa anniskelupaikan ohjelmatarjontaa. (Lahtinen 2006.)

Luvanhaltijan tulee esittää jokin muu peruste jatkoaikaluvalle, jos anniskelupaikassa ei ole viihdeohjelmaa tarjolla. Muun syyn perusteella jatkoaikalupia on myönnetty vain korkeatasoisille ruokaravintoloille, jotka ovat samalla järjestäneet ruuan tarjontaa yön tunteina. Pelkkä laaja ja laadukas alkoholijuomavalikoima eivät riitä jatkoajan perusteeksi. Anniskelupaikassa voidaan kuitenkin järjestää erityinen tilaisuus tai tapahtuma, jonka luonne edellyttäisi pidennettyä anniskeluaikaa. Selvityksen perusteella jatkoaika voidaan myöntää, jos kysymyksessä on esimerkiksi yksittäinen tilaisuus (hää, syntymäpäivät ja muut juhlatilaisuudet), joka alkaa ravintolassa niin myöhään, että jatkoajalle on käyttöä. Tämä säännös ei välttämättä edellytä ohjelmatarjontaa, vaikkakin erityisissä tilaisuuksissa on mukana viihdeohjelmaa. (Mts.)

Jotta jatkoaikalupa myönnettäisiin kello 3.30:een saakka, tulee anniskelupaikan ensisijaisesti olla ilta- ja yöaikaan avoinna. Ravintolat, jotka avataan kello 18.00 tai sen jälkeen, voidaan määritellä ilta- ja yöaikaan toimivina. Sen tulee toimia hyvätasoisien hotellin yhteydessä tai se on varustelu- ja palvelutasoltaan erityisen hyvätasoinen viihderavintola. Samat kello 2.30:een saakka olevat jatkoaikalupien myöntämisperusteet koskevat myös anniskelua kello 3.30:een. (Mts.)

*Säännöksen sanamuoto ”ensisijaisesti” antaa kuitenkin lupaviranomaiselle mahdollisuuden poiketa vaatimuksesta, jos siihen on olemassa vahvoja perusteita. Poikkeaminen pääsäännöstä voi tulla kysymykseen esimerkiksi silloin, kun yökerhoravintola toimii hotellin aamiaisravintolana tai päiväsaikaan muutaman tunnin ajan hyvätasoisena ruokaravintolana. Vuosien saatossa jatkoaikalupia kello 03.30:een on myönnetty myös sellaisille monitoimiravintoloille, jotka ovat päivisin auki normaalisti muuttuen illalla ja yöllä yökerhotyyppiseksi ohjelmaravintolaksi. Tällaisten toimintansa vakiinnuttaneiden ravintoloiden anniskeluaikaa ei ole tarkoitus supistaa yksinomaan tämän ohjeen perusteella. (Mts.)*

Se, että anniskelupaikka saa jatkoaikaluvan, tulee sen toimia hyvätasoisien hotellin yhteydessä. Tämän taustalla on se ajatus, että yökerhona toimivan ravintolan tarkoituksena on myös palvella hotellin asukkaita. Kokonaisuuden tulee olla toiminnallinen sillä tavoin, että itse hotellin tiloista tulee voida päästä yökerhoon sisäkautta. Hotellin korkeatasoisuuden tasomittareita ovat esimerkiksi:

- *aamiaistarjoilu*
- *hotellin sauna- ja kokoustilat*
- *hotellin yhteydessä olevat ravintolat ja niiden palvelutarjonta*
- *majoitushuoneiden varustelu- ja palvelutaso*
- *majoitushuoneiden määrä (yöpyvien vieraiden iso määrä on yleensä peruste myös jatkoajan tarpeelle) (Mts.)*

Viihderavintolalle voidaan myöntää jatkoaikalupa kello 3.30:een saakka, jos se tarjoaa tasokasta viihdeohjelmaa sekä erityisen hyvätasoisuutta osoittavan varustelu- ja palvelutason. Tässä asiat, jotka osoittavat anniskelupaikan korkeatasoisuutta:

- *anniskelupaikan puitteet (yleisilme, miljö, kalusteet, valaistus, ääntöistolaitteet)*

- *anniskelupaikan puitteet ovat selvästi tavanomaista tasokkaammat ja laadukkaammat*
- *henkilökunnalla on hyvä ammatillinen pätevyys*
- *henkilökuntaa on palvelun ja valvonnan kannalta riittävästi*
- *ravintolaan on sisäänpääsymaksu*
- *ravintolan korkea tai korkeahko hintataso*
- *ravintolan juomavalikoima (myös alkoholittomat) on laaja ja laadukas, oma drinkkilista*
- *ravintolassa on keittiö ja ruokaa on tarjolla myös puolen yön jälkeen*
- *ravintolassa on myös pöytiintarjoilua*
- *ravintolassa on RAY:n pelipöytä ynnä muuta sellaista*
- *ravintolassa on tarpeellinen määrä järjestyksenvalvojia*
- *ravintolassa on valvottu vaatesäilytys*
- *ravintolatilat ovat siistit (wc-tilat)*
- *riittävät esiintymis- ja tanssilattiat (Mts.)*

*Jos jatkoaikalupaa haetaan sisätilojen lisäksi myös ravintolan ulkoalueelle, tulee päätösharkinnassa ottaa huomioon seuraavaa.*

- *Jatkoaika voidaan myöntää myös terassille, jos sen voidaan katsoa liittyvän rakenteellisesti ja toiminnallisesti siihen ravintolaosaston, johon jatko-aikaa haetaan. Terassi toimii siis osana ohjelmaravintolaa*
- *Jos terassi muodostaa oman erillisen osastonsa, jatkoajan myöntämisessä tulee soveltaa luvan myöntämisen yleisiä ja erityisiä edellytyksiä*
- *Terassin osalta on tarkoin selvitettävä, aiheutuuko jatkoajan myöntämisestä mahdollisesti haittoja ja häiriöitä lähiympäristölle. Jatkoaikalupaa ei tule terassille myöntää, jos terassin läheisyydessä on asuinhuoneistoja ja on perusteltua aihetta olettaa, että anniskelujan jatkamisesta aiheutuu asukkaille haittaa ja häiriötä.” (Mts.)*

Poikkeuksena sääntöön on kuitenkin eräät juhlapyhät kuten esimerkiksi itsenäisyyspäivä, uudenvuodenpäivä, vappu ja juhannuksen aattoyö. Silloin anniskelupaikka, jolle on myönnetty jonakin viikonpäivänä lupa anniskeluun kello puoli kahden jälkeen, saa anniskella kello 3.30:een saakka ellei lupaviranomainen toisin määrää. Jatkoaika on myönnetty ohjelmaperusteisesti, koska aattopäivät saattavat sattua muille, kuin niille viikonpäiville, joille jatkoaika on myönnetty. Anniskeluaikaa voidaan myös rajoittaa kello 2.30:een saakka perustellen sen järjestyksenpitoon ja valvontaan tai ympäristöolosuhteisiin liittyvillä näkökohdilla. (Lahtinen 2006.)

### 3.2 Jatkoaikaluvat puhuttavat

Viisi tähteä – nettisivustolla olevassa ajankohtaista-palstan ”jatkoaikaluvat puhuttavat” -jutussa kolme ravintola-alan rautaista ammattilaista kertovat omat mielipiteensä liittyen lääninhallitusten jatkoaikojen myöntämislinjoihin sekä yökahvilalupiin. DJ-ravintoloitsija Toni Rantasen mukaan yökahvilaluvat voisivat parhaimmillaan pääkaupunkiseudulla luoda parempia klubimahdollisuuksia. Vuoden 2004 -koneistofestivaalissa (elektronisen musiikin festivaali Helsingissä) alkoholin myynti loppui kello 3.30, mutta ihmiset jatkoivat hyvässä tunnelmassa kello 6.00 – 7.00 saakka. (Viisi tähteä 2005.)

Gigglin Marlin Oy:n ravintolatoimenjohtaja Petri Hännisen mukaan Itä-Suomen tiukentuneen linjan huomaa siitä, että alkoholitarkastajat käyvät ravintoloissa aiempaa enemmän, tarkistaen kaiken mahdollisen työvuorolistoista alkaen. Hännisen mielestä tiukentunut linja tulee varmasti leviämään myös muualle Suomeen. Hän ei näe yökahviloille tarvetta. Suomen Ravintolatoimi Oy:n toimitusjohtaja Timo Äkräs pitää Mikkelin tiukkaa jatkoaikalupien myöntämislinjaa hyvänä asiana. Äkräs on sitä mieltä, että ravintoloihin, jotka ovat panostaneet korkeatasoiseen ohjelmaan, sisustukseen sekä viihtyvyyteen, on hyvä myöntää jatkoaikalupa. Hänkään ei näe yökahviloille tarvetta, sillä suomalaiset ovat tottuneet tiettyyn ”ei mannereurooppalaiseen” elämänrytmiin. (Viisi tähteä 2005.)

Myös eduskunnassa on käyty vähintäänkin kiivasta keskustelua liittyen jatkoaikalupiin. Kansanedustaja Elsi Katainen on tehnyt kirjallisen kysymyksen liittyen ravintoloiden tasavertaisesta kohtelusta jatkoaikalupia myönnettäessä helmikuun 17. päivä 2010. Kataisen ”pääteesi” selventää asiaa:

*”Yrittäjiltä saadun palautteen perusteella lääninhallitusten välisten arviointien erot ovat suuria. Toisaalla ravintoloiden jatkoaikalupa saatetaan myöntää, vaikka se samoin perustein evätään Itä-Suomen lääninhallituksessa. Yrittäjät kokevat olevansa epätasa-arvoisessa asemassa kilpailullisesti, mikäli jatkoaikalupien arviointiperusteet ovat hyvin erilaisia lääninhallitusten välillä.” (KK 66/2010 vp.)*

Mielestäni kirjallisen kysymyksen toinen osuus siitä, miten yrittäjien tasavertainen kohtelu jatkoaikakupien myöntämisessä toteutuu niin lääninhallitusten oman alueen yrittäjien kuin myös lääninhallitusten välillä on tärkein. Silloinen vuonna 2010 toiminut peruspalveluministeri Paula Risikko vastaa, että Valviran ja aluehallintovirastojen ollessa yhteistyössä keskenään, jatkoaikakupien myöntämisedellytysten yhdenmukaiseen tulkintaan kiinnitetään huomiota tulevaisuudessa. Paula Risikon vastauksen pointtina on kuitenkin se, että eri alueiden hallintavirastojen alueella toimivat ravintolayrittäjät eivät toimi kilpailijoina keskenään. Näin ollen eri alueiden alkoholitarkastajien harkintavalta ottaa huomioon vain paikalliset olosuhteet, eivät koko Suomen olosuhteita, koska esimerkiksi Helsingissä oleva anniskelupaikka ei Risikon mukaan kilpaile Turussa sijaitsevan anniskelupaikan kanssa. (KK 66/2010 vp.) Tämä on siis varmasti osasyynä miksi niin lääninhallitusten kuin alkoholitarkastajien jatkoaikakupien myöntämiset vaihtelevat eri puolella Suomea.

Risikko vastaa kirjeen alkupäässä:

*Tavoitteena on turvata alkoholilain yhdenmukainen soveltaminen koko maassa ja sitä kautta varmistaa elinkeinoharjoittajien tasapuolinen ja samanarvoinen kohtelu. (KK 66/2010 vp.)*

Tämä lause on kuitenkin ristiriidassa sen suhteen, että alkoholitarkastajat ottavat huomioon vain paikalliset olosuhteet, kuten esimerkiksi matkailulliset syyt, jos tavoitteena on turvata alkoholilain yhdenmukainen soveltaminen koko maassa varmistaen tasapuolisen ja samanarvoisen kohtelun elinkeinoharjoittajille.

#### **4 KESKI-SUOMEN ALUEEN ALKOHOLIN KULUTUS**

On tärkeää miettiä syitä sille, miksi ravintoloissa anniskellun alkoholinkäyttö on vähentynyt viime vuosina. Suomessa vähittäismyynti myy noin 90 prosenttia alkoholin myynnistä. Myös Keski-Suomessa vähittäismyynti myy suurimman osan alkoholista. Tämä vaikuttaa todella paljon anniskelupaikkojen elantoon. Siitä syystä onkin hyvä

tarkastella Keski-Suomessa kulutetun alkoholin määrää anniskelun ja vähittäismyyntin osalta vuodesta 2002 saakka (ks. taulukko 1).

TAULUKKO 1. Keski-Suomen anniskelun ja vähittäismyyntin muutostaulukko vuosilta 2002–2010 (Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus).

### **Keski-Suomen anniskelun ja vähittäismyyntin muutos- taulukko 100 % litraa asukasta kohden vuosilta 2002– 2010**

Vuosi	Paikkakunta	100 % litraa asukasta kohden			Muutos
		Anniskelu	Vähittäismyynti	Yhteensä	
2002	Keski-Suomi	1,2	6,3	7,5	0,3
2003	Keski-Suomi	1,1	6,4	7,5	0,1
2004	Keski-Suomi	1,1	6,9	8,0	0,5
2005	Keski-Suomi	1,1	7,0	8,1	0,0
2006	Keski-Suomi	1,1	7,2	8,3	0,2
2007	Keski-Suomi	1,0	7,5	8,5	0,3
2008	Keski-Suomi	1,0	7,5	8,5	-0,1
2009	Keski-Suomi	0,9	7,4	8,3	-0,3
2010	Keski-Suomi	0,9	7,2	8,1	-0,2
2002–2010 muutos		-0,3	0,9	0,6	-0,5

Taulukko 1 kuvastaa vuosien 2002–2010 Keski-Suomen anniskelun ja vähittäismyyntin muutosta 100 prosenttia litraa asukasta kohti. Taulukosta näkee vuoden 2004 alkoholilain muutokset. Keski-Suomessa vuonna 2002 anniskelun määrä asukasta kohti oli 1,2 litraa 100 prosenttisena alkoholina. Kahdeksan vuoden aikana anniskelun määrä laski 0,3 litralla verrattuna vuoteen 2010. Vuoden 2004 alkoholilain muutos ei vaikuttanut anniskeluun erityisemmin, mutta vähittäismyyntiin sitäkin enemmän. Vähittäismyynti kasvoi 0,5 litralla asukasta kohden vuodesta 2003. Vuonna 2002 vähittäismyynti oli 6,3 litraa 100 prosenttisena alkoholina mitattuna asukasta kohden, kun vuonna 2010 kyseinen luku oli 7,2 litraa. Muutosta oli tapahtunut 0,9 litran verran, joka kertoo siitä, että Keski-Suomessa asukkaat ovat alkaneet kuluttamaan vii-

meisen vuosikymmenen aikana enemmän muun muassa Alko Oy:n sekä muiden päivittäistavarakauppojen alkoholivalikoimia anniskeluravintoloiden sijaan. (STTV c.)

Vuodesta 2008 lähtien sekä anniskelun että vähittäismyynnin litramäärät asukasta kohden ovat laskeneet. Anniskelussa laskua on tapahtunut vain 0,1 litraa ja vähittäismyynnissä 0,3 litraa asukasta kohden vuosien 2008–2010 aikana. Vuonna 2008 ja 2009 tehdyt alkoholilain muutokset ovat saattaneet olla yksi syy anniskelun ja vähittäismyynnin laskuun. Taulukko vahvistaa sen, että siinä missä anniskeluravintoloiden litramääräinen myynti on laskenut, on vähittäismyynnin määrä noussut todella paljon viimeisen vuosikymmenen aikana (STTV c). Tämä automaattisesti vaikuttaa anniskelupaikkojen alkoholimyyntiin, asiakasmääriin sekä siihen, pystyvätkö ravintolat ostamaan viihdeohjelmaa saadakseen jatkoaikaluvat. Kun asiakasmäärät vähenevät, eivät ravintoloitsijat välttämättä pysty ostamaan esimerkiksi elävää musiikkia, joten jatkoaikaluvatkkin saattavat olla vaakalaudalla niissä paikoissa, joissa jatkoaikaluvat ovat saatu pääosin tasokkaan viihdeohjelman perusteella.

## 5 PROSESSIN KUVAUS

Sain ensimmäisen ja alkuperäisen aiheeni marras-joulukuussa 2010 ja olinkin erittäin innoissani aiheesta. Tämän jälkeen, sitä lähdettiin työstämään eteenpäin ja tarkoituksenani oli valmistua viimeistään joulukuussa 2011, jolloin opinnäytetyöni aihe muuttui. Valmistuminen ei kuitenkaan toteutunut toimeksiantajan vetäydyttyä projektista vuoden 2011 syksyllä. Tämä vaikutti koko opinnäytetyöni aikatauluun sekä aiheeseen. Aihetta piti vielä supistaa pienemmäksi, koska siinä olisi ollut työtä kahden opinnäytetyöhön. Koko kevään 2011 olin kerännyt ja kirjoittanut tietopohjaa opinnäytetyölleni. Syksyllä 2011 otin yhteyttä yhteen Keski-Suomen alkoholitarkastajaan, Anneli Virtaseen, josko hän haluaisi tulla haastateltavaksi, jolloin aiheeni oli vielä laajempi. Hän ei suostunut. Tästä syystä minulla kesti aikaa koota yhteen jatkoaikaluvallisten ravintoloiden yhteystietoja, joka vaikutti aikatauluuni.

Kokosin yhteystietoluettelon käyttämällä hyväksi Jyväskylän Kaupungin, ravintola-keskuksen, vapaa-aikaviraston, aluehallintoviraston sekä kaikkien jo Jyväskylässä tun-



temieni ravintoloiden Internet – sivuilla. Tiesin Jyväskylästä monia ravintoloita, koska olen asunut koko elämäni täällä. Se helpotti yhteystietojen etsimistä. Osan Jyväskylän jatkoaikaluvallisten anniskelupaikkojen ravintolapäällikköiden yhteystiedot olivat jokseenkin puutteellisia, esimerkiksi vain puhelinnumero tai pelkästään sähköpostiosoite oli näkyvillä. Kun sain yhteystiedot kasaan, lähetin ensimmäisen kerran sähköpostia ja soitin puhelimella eri paikkoihin. Kyselin aukioloaikoja niistä paikoista, joista en ollut löytänyt sitä informaatiota. Huomasin kuitenkin, että ravintoloitsijoita oli erittäin vaikea tavoittaa niin sähköpostilla kuin puhelimitse, joka tietenkin turhautti hieman.

Tämän jälkeen pidimme palaveria opinnäytetyöni ohjaajan kanssa siitä, miten jatkan eteenpäin. Lähetin muistutussähköpostia kaikille jatkoaikaluvallisille anniskelupaikoille ja keskustassa asuessani lähdin niin sanottuun kenttätööhön. Kävin paikan päällä kysymässä ravintoloiden ravintolapäällikköjen yhteystietoja ja jos he olivat paikalla, kysyin heiltä halukkuudesta osallistua opinnäytetyöni haastatteluun. Paikalla ollessani kerroin työni taustoista, jotta ravintolapäälliköt tietäisivät mihin ovat ryhtymässä. Jos ravintolapäällikkö ei ollut paikalla, otin hänen yhteystietonsa ylös ja soitin tai lähetin sähköpostia heille. Tämä tuotti tulosta.

Sain yhteensä 9 jatkoaikaluvallisen anniskelupaikan ravintolapäällikön haastattelut mukaan opinnäytetyöhöni. Yksi jatkoaikaluvallinen ravintola vastasi, ettei aikataulu-kiireiden vuoksi pysty osallistumaan ja toinen olisi halunnut osallistua tutkimukseen, mutta oli jo liian myöhäistä. Muista ravintoloista en ole saanut vielääkään vastausta. Haastattelun ajankohta sovittiin joko paikan päällä, puhelimitse tai sähköpostitse. Haastattelut toteutettiin viikoilla 14, 15 ja 16 eli 2.-22.4.2012 välisellä ajalla. Kaikki haastattelut, lukuun ottamatta yhtä, toteutettiin kasvotusten haastateltavien kanssa, koska se oli keino, jolla saisin mahdollisimman paljon keskustelua aikaan ja väärinkäsitykset pystyisin korjaamaan. Yksi haastatteluista jouduttiin valitettavasti toteuttamaan sähköisesti lähetettävän kysymysrungon avulla sairastapauksen vuoksi. Haastatteluissa kahdella anniskelupaikalla on jatkoaikaluvat kello 4.00:ään saakka ja seitsemällä kello 3.00:een saakka.

## 6 KVALITATIIVINEN TUTKIMUS

Valitsin kvalitatiivisen eli laadullisen opinnäytetyöni tutkimusotteeksi. Tämä johtui siitä, että halusin ymmärtää työni aiheen merkitystä kokonaisvaltaisesti. Toteutin tutkimuksen haastatteluilla. Halusin myös saada tutkimuksestani mahdollisimman rikkaan haastatteluaineiston pohjalta. Myönnän, että tutkimuksen alkuvaiheessa omat ennakkokäsitykset ja -asenteet vaikuttivat alun perin tutkimusaiheen valintaan, mutta ne jäivät taka-alalle viimeistään ennen haastatteluja. Opinnäytetyöni tietoperusta on antanut osittaisesti raamit haastattelukysymyksille ja osa kysymyksistä vaati tulla kysytyksi, jotta ymmärtäisin syvemmin haastateltavien tämän hetkisen tilanteen.

Valitsin tutkimusmenetelmäksi puolistrukturoidun ja teemahaastattelun välimuodon. Haastatteluissa esitin melkein samat kysymykset lähes samassa järjestyksessä haastateltaville. Jokaiselle kysymykselle oli mietitty teema. Puolistrukturoidun teemahaastattelun valitsin osittain sen takia, että se sopi tilanteeseen, jossa halusin saada tietoa juuri tietyistä asioista, mutta teemahaastattelun tavoin, yritin ottaa huomioon haastateltavien tulkinnat ja annoin myös vapaalle puheelle tilaa.

Haastattelun hyviä puolia olivat ne, että pystyin tekemään tarkentavia kysymyksiä sekä korjaamaan väärinkäsityksiä, jos haastateltava ei esimerkiksi ymmärtänyt täysin kysymystäni. Tämä mahdollisti sen, että haastateltavan oli helpompi vastata kysymyksiin sekä kasvotusten tehdyssä haastattelussa haastattelijan ominaisuudessa saavutin paremmin haastateltavan luottamuksen. Tutkimuksen yksi haastattelu jouduttiin valitettavasti tekemään sähköisesti lähetettävän kysymyspatteriston/-listan avulla sairastapauksen vuoksi. Se, ettei haastattelua pystytty tekemään puhelimitse, vaikutti varmasti minun tulkintaani vastaajan vastauksista sekä hänen vastauksiin.

## 7 HAASTATTELUJEN TULOKSET

Jaoin kysymykset viiteen eri teemaan, joita ovat asiakkaat, juomakulttuurin muutos, kotisohva, alkoholilaki ja sen tulkinta sekä ohjelmapalvelut ja jatkoaikaluvat. Se mah-

dollisti katsoa aineistoa kokonaisuutena, jossa oli viisi eri osa-aluetta. Kysymykset 1 ja 9 liittyvät suomalaisen juomakulttuurin muutokseen. Kysymykset 2, 3, 4b ja 8 ovat asiakkaisiin liittyviä kysymyksiä. Ohjelmapalveluihin ja jatkoaikalupiin liittyviä kysymyksiä ovat 4a, 4c, 5, 6, 7 ja osittaisesti myös kysymys numero 9. Kysymykset 4d, 10, 11 ja 12 liittyvät taas alkoholilakiin ja sen tulkintoihin, ja kysymys 13 liittyy kotisohvaan kilpailijana.

## 7.1 Suomalaisen juomakulttuurin muutos

Tutkimuksen ensimmäisenä kysymyksenä oli, onko suomalaisessa juomakulttuurissa tapahtunut muutosta ja jos on, millä tavalla se on muuttunut. Haastateltavien vastauksista tuli esille kolmea eri kantaa asiaan. Ravintola Birran ja Hemingway'sin ravintolapäälliköt Jari Heisto ja Jari Virkki ovat molemmat kokeneet sen ajan, jolloin keskiolutta ei juotu ollenkaan. Molemmat heistä ovat olleet ravintola-alalla yli 24 vuotta. He ovat myös huomanneet juomakulttuurin muutoksessa viinikulttuurin voimistumisen. Heiston sanoja lainaten:

*Esimerkiksi viinikulttuuri on tullut viimeisen viiden vuoden aikana sillä tavalla esille, että viini on ohittanut myynnillisesti alkoholiryhmässä kaikki. Jopa pubeissa juodaan viiniä.*

Virkki mainitsee, että ensin esille on tullut viinikulttuuri, jonka jälkeen siiderikulttuuri ja juomasekoituskulttuuri. Heisto on huomannut myös, että nykyään ihmiset juovat vähemmän väkeviä kuin aiemmin ja keskittyvät mietojen alkoholijuomien kuluttamiseen. Mustan Kynnyksen osaomistaja Harri Kuokkalan mukaan suomalainen juomakulttuuri on muuttunut 1990-luvulta valtavasti. Kuokkala kuvailee juomatapojen muuttuneen selkeästi, koska ravintoloissa ei enää juoda samalla tavalla kuin aikaisemmin. Hän on samaa mieltä viinikulttuurin rantautumisesta Heiston ja Virkin kanssa.

Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkö Virpi Hämäläinen on huomannut muutoksen asiakkaiden ravintolaan tuloajassa viimeisen parin vuoden aikana. Hänen mukaansa asiakkaat tulevat myöhemmin baareihin ja juovat kotona enemmän. Hänen

nuoruudessaan ravintoloihin lähdettiin tunteja aikaisemmin kuin nykyään. Ravintolan ovella odotettiin, että paikka aukeaisi. Hämäläinen listaa hinnoittelun ja alkoholiverotuksen mahdollisiksi syiksi, joiden takia ihmiset ostavat alkoholia enemmän kotiin ja järjestävät ”etkoja”.

Myös Ilokiven ravintolapäällikkö Juuso Pusa on huomannut saman ilmiön. Pusa väittää veropoliittisten muutosten olleen syynä siihen, että ihmiset juovat muualla kuin baareissa. Hänen mielestään poliittinen päätäntävalta on ajanut alkoholinkäyttökulttuurin väärään suuntaan. Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikkö Tommi Niukanen vastaa, että tutkimusten mukaan suomalaisessa juomakulttuurissa on tapahtunut muutos, koska aiempaa suurempi osa alkoholista kulutetaan kotona.

*Tietenkin suurin syy on siinä, että tota hinnoittelussa ja verotuksessa, alkoholiverotuksessa. Se, että kun koko ajan hinnat nousee ja verot nousee, niin että se on sitten kannattava siihen, että ostat sinne kotia. Ihmiset juo kotona, ja etkoja järjestetään hanakammin, juodaan niitä pohjia ja tota se näkee sitten siinä, että tullaan ihan hirveessä kunnossa ravintolaan. Välttämättä ei pääse edes sisälle tai anniskelu pitää lopettaa todella aikaisessa vaiheessa, että suurin syy on siinä, verotuksen kiristymisessä, että ihmiset juo enemmän kotona.” - Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkö Virpi Hämäläinen*

Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustinen kertoo, että alkoholin määrä ei ole välttämättä muuttunut vaan ennemminkin juomatottumukset. Hän on myös samaa mieltä siitä, että ennen ravintolaan menoa kotona juodaan aiempaa enemmän. Puustinen mainitsee, että drinkkien tilaaminen on saattanut lisääntyä. Old Brick’s Innin ja Shakerin ravintolapäälliköt Mikko Seppänen ja Antti Kuitunen arvioivat suomalaisen juomakulttuurin muuttuneen laatutietoisemmaksi. He kertovat, että asiakkaat ovat alkaneet olla enemmän kiinnostuneita juomatuotteen laadusta kuin määrästä. Kuitunen mainitsee, että juuri Jyväskylässä on tultu enemmän kansainvälisempään suuntaan viimeisen viiden vuoden aikana. Hän on huomannut, että ihmiset saattavat käydä juomassa vain yhden drinkin tai muutaman aperitiivin, minkä jälkeen asiakkaat suuntaavat syömään. Mikko Seppänen on huomannut ruoka- ja olutravintoloissa asiakkaiden kasvavan kiinnostuksen muun muassa käsityönä tehtyihin kotimaisiin tuotteisiin tai harvinaisiin tuontiluisiin:

*Aikuiset asiakkaat niin kuin meilläkin, he yhä useammin valitsee tota laadukkaamman ja miellyttävämmän tuotteen sen sijaan, että ottaisi vat enemmän sitä peruskauraa. Se peruspulkki jää nykyään yhä enem män sivuun ja saatetaan ottaa jotakin käsityönä tehtyä kotimaisempia panimo-oluita tai jotakin harvinaisempaa tuontiolutta.*

Vastauksista voidaan siis päätellä, että suomalainen juomakulttuuri on muuttunut vuosien varrella. Kotona juodaan aiempaa enemmän, kaupoista ostetaan halvempaa alkoholia, ja keskioluen nauttimisesta on tullut nykypäivää. Asiakkaat ovat laatutietoisempia ja kiinnostuneita erilaisista alkoholijuomista. Myös viini- ja cocktailkulttuurit ovat rantautuneet Suomeen.

## 7.2 Asiakkaat

Yhteisen teeman asiakkaille huomasin oikeastaan kysymyksiä selaamalla. Olen yhdistänyt teeman alle neljä eri kysymystä, jotka jollain tavalla liittyvät asiakasmääriin ja niiden muutoksiin. Toisena kysymyksenä koko haastattelussa kysyin, onko ravintoloiden asiakasvirroissa tapahtunut muutosta ja jos on, niin minkä takia virrat ovat muuttuneet. Ilokiven ravintolapäällikkö Juuso Pusa kertoo olleensa töissä vain tapahtumapohjaisissa ravintoloissa, minkä takia hän ei ole niissä paikoissa nähnyt muutosta asiakasvirroissa.

*Kyllähän nyt koko ajan tutkimukset näyttää sitä, että niin kun myynti laskee ja on laskenu vuosien varrella ja että ravintoloissa myydyn viinan määrä on laskenu, että kyllä se jollain tavalla näkyy. Mut ei se nyt meillä tollasessa tapahtumapohjaisessa ravintolassa näy. Että jos on hyvä tapahtuma, niin kyllä ne ihmiset sinne siltikin tulee. – Juuso Pusa.*

Shakerin uunituore ravintolapäällikkö Antti Kuitunen mainitsee, että asiakasvirrat ovat yleensä kausiluonteisia eli talviaikaan on hiljaisempaa ja aina kevään tullen asiakasmäärät nousevat, joten se tuntuu siltä, että asiakasmäärät kasvaisivat. Hän näkee, että asiakasvirrat ovat säilyneet jotakuinkin samana viimeisen viiden vuoden aikana. Kuitunen toteaa Jyväskylän olevan opiskelijakaupunki ja arvioi, että vaikka ihmiset vaihtuvat tiuhaan tahtiin ja nuorekkuus säilyy, ihmisten määrä ei sinällään muutu.

Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustinen ei myöskään ole nähnyt suurta muutosta asiakkaiden määrässä, mutta kokee, että yökerhot vaikuttavat siihen, mihin aikaan ihmiset lähtevät pubi-tyyppisistä ravintoloista yökerhoihin. Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikkö Tommi Niukkanen kuvailee, että asiakkaat tulevat yhä myöhemmin yökerhoihin, koska alkoholia kulutetaan aiempaa enemmän kotona, minkä jälkeen ravintolaan saavutaan niin sanottujen ”etkojen” jälkeen. Ravintola Birran ravintolapäällikkö Jari Heisto uskoo, että kaikilla vanhemmilla ravintoloilla ovat asiakasmäärät laantuneet. Heisto listaa syyksi ravintoloiden määrän kasvun. Kun ihmisiä on enemmän, tulee olla myös tarjontaa.

Old Brick’s Innin ravintolapäällikkö Mikko Seppänen mainitsee alkoholiveron korotusten ja tuonnin vapautumisen olleen suurimpia syitä sille, miksi asiakasmäärät ovat pienentyneet.

*Se on havaittavissa, että meilläkin suhteellisen iso osa viikon myynnistä tehdään viikonloppuilltoina anniskelupuolella ja kyllä sen huomaa, että asiakkaat tulee myöhemmin ja yleensä siinä vielä sitten tulee se, että kun asiakkaat tulee myöhemmin, niin siellä on myöskin tukevamat pohjat. – Mikko Seppänen.*

Tämä vaikuttaa ravintoloista ostettujen annosten määrään, joka on aiempina vuosina ollut suurempi, koska asiakkaat ovat tulleet aiemmin ravintoloihin.

Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkö Virpi Hämäläinen sanoo asiakasvirtojen muutoksesta näin:

*Niin.. Joo ja ei. Öö, ihminen on kuitenkin sellainen sosiaalinen eläin, että sen on baariin päästävä. Ennustettiin, että silloin kun tupakointi loppui baareissa, että tää ala kuolee kokonaan. Ei se jano lähe mihinkään, semmoinen niin kun sosiaalisuus, että lähetään kattomaan niitä muita ihmisiä, niin ei se lähe ihmisestä mihinkään kun ihminenhän on niin kuin laumaeläin.*

Hämäläinen muistuttaa, että nuoret ihmiset täyttävät koko ajan 18 vuotta ja haluavat päästä ravintolaan nauttimaan alkoholista ja muista ihmisistä. Hän mainitsee perheenlisäysten ja muiden asioiden olevan osittainen syy sille, miksi ravintoloissa ei

käydä enää samalla tavalla kuin ennen. Mustan Kynnyksen osaomistaja Harri Kuokkalan mukaan asiakasmäärissä on tapahtunut muutosta viimeisen kymmenen vuoden aikana paljonkin. Kuokkala esittää tupakkalain, kalliiden hintojen ja hallituksen hätiköivien ratkaisujen, kuten esimerkiksi verojen nousun ja laskun olevan suurin syy asiakkaiden vähentymiseen.

Hemingway'sin ravintolapäällikkö Jari Virkin mukaan ravintoloiden asiakasmäärissä on tapahtunut suuria muutoksia. Hän on huomannut, että viimeisen viiden vuoden aikana asiakkaiden käyttäytyminen ja rahankäyttö ovat muuttuneet. Syiksi Virkki listaa tämän hetkisen hinta- ja veropolitiikan. Asiakkaat tulevat myöhempään ravintolaan, koska juovat ”pohjia” kotona. Virkki täsmentää, että Viron kaljaralli ja Suomessa kallistuneen viinan hinta ovat myös vaikuttaneet asiakkaiden käyttäytymiseen ja rahankäyttöön.

*Jos halvemmalla saadaan, niin sitä sitten tuodaan. Sitten siihen vaikuttaa myös elintarvikeliikkeiden sisään vetotuotteet eli nämä boksit ja niiden myynti. Eli kotona juodaan tänä päivänä todella paljon. Yhtäkkiä en osaa sanoa ovatko asiakasmäärät vähentyneet, mutta ravintoloissa oloaika on pienentynyt huomattavasti. – Jari Virkki*

Kolmantena kysymyksenä ravintoloitsijoilta kysyin, kuinka asiakasmääriä saataisiin suuremmaksi. Kysymys tuotti monenlaisia vastauksia. Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustinen viittasi sen hetkisiin sääoloihin ja kertoi, että paremmilla keleillä saataisiin liikkuvuutta terassiasiakkaisiin. Puustinen selittää, että hinnoilla voi jollain tavalla houkutella asiakkaita, mutta myös esiintyjillä. Hän mainitsee, että erilaisilla esiintyjillä asiakkaita voitaisiin saada enemmän, mutta asiaa tulee harkita, koska esiintyjät maksavat. Juuso Puustinen tuo esille myös Euroopan taloudellisen tilanteen, joka on vaikuttanut asiakasmääriin hieman laskevasti. Hän on ymmärtänyt, että hinnoittelultaan kalleimmissa paikoissa on tapahtunut laskua asiakasmäärissä ja halvemmat paikat ovat menestyneet paremmin. Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikkö Tommi Niukkanen ottaa kantaa asiaan näin:

*Sen kun joku keksii, ei sitä kilpailijoille kerro.*

Tästä tulkinnasta voidaan päätellä, että kilpailu ravintola-alalla on kovaa ja ankaraa. Ravintola Birran ravintolapäälikkö Jari Heisto ottaa huomioon harmaan talouden ja erityisesti harmaat ravintolat, jotka vievät laillisilta ravintoloilta asiakkaita.

*Eli jos sen harmaan puolen saisi täältä alalta pois, niin se jo helpottaisi hieman. Harmaalla ravintolalla tarkoitan sellaista ravintolatoimintaa, missä ei makseta yhteiskunnalle kuuluvia rahoja; veroja ja sotuja ja kunnan palkkoja, tai palkat maksetaan pimeänä ja viinat haetaan Virosta. – Jari Heisto*

Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäälikkö Virpi Hämäläinen miettii kysymykseni olevan koko Jyväskylän alueen kynnyskysymys. Hän kertoo olevansa päivittäin tekemisissä sen kanssa, miten asiakkaita saataisiin enemmän ja kokeekin sen toimivan tietynlaisena moottorina, joka pitää ravintolan käynnissä.

*Ja tota, se on semmoinen kysymys ja semmonen asia, jonka kanssa olla tekemisissä päivittäin ja se on se semmoinen moottori, joka pitää meidät käynnissä, kun keksitään lisää noita erilaisia tarjouksia tai se mitenkä me erotutaan massasta ja erotutaan muista. Se niin kun tän koko homman ydin on se, että niin kun miten me pystytään vastaamaan siihen, mitä ihmiset nykyään haluaa. – Virpi Hämäläinen*

Shakerin ravintolapäälikkö Antti Kuitusen mielestä verotuksella voitaisiin helpottaa asiakasmäärien elpymistä. Hän mainitsee myös vähittäismyynnin, joka tekee hieman alle 90 % tämän hetkisestä alkoholin myynnistä. Hän haluaisi kohdentaa verotuksen järkevästi niin, että molempien, sekä anniskelun että vähittäismyynnin, hintoja pudotettaisiin vähän, jolloin ihmiset eivät kokisi ravintoloiden hintojen olevan niin korkealla.

Mustan Kynnyksen osaomistaja ei täysin osaa määritellä sitä, kuinka asiakasmääriä saataisiin suuremmaksi. He miettivät sitä joka kuukausi omassa ravintolassaan, mutta Kuokkala listaa kuitenkin henkilökunnan, hinnoittelun, ohjelmistopolitiikan ja ravintoloiden sisustuksen ja ulkoasun vaikuttavan kuluttajien päätökseen tulla johonkin tiettyyn ravintolaan.



Myös Ilokiven ravintolapäälikkö Juuso Pusa ehdottaa yhteiskunnan puolelta tapahtuvaa muutosta asiakasvirtojen saamiseksi suuremmaksi. Hän ehdottaa, että kehitettäisiin kaksinkertainen verojärjestelmä, joka käytännössä tarkoittaisi sitä, että ravintolassa alkoholin verotus olisi eri, mitä vähittäismyynnissä. Tämän jälkeen kyse olisi vain ravintoloitsijoiden omasta ammattitaidosta, tulisiko asiakkaita enemmän.

Niin ikään Hemingway'sin ravintolapäälikkö Jari Virkki tekisi valtion puolesta kannattavamaksi ravintoloissa käynnin.

*Tää pitäisi tehdä valtiovallan toimesta kannattavaksi tää ravintoloissa käynti. Ei tänä päivänä ole ihmisillä enää rahaa tulla ravintoloihin sillä lailla. Toi oli toi.. Ruuan alvin alentaminen auttoi tätä hommaa, mutta viinaveron on kohtuuttoman korkea, ainakin minun mielestä. Ja kun kattoo näitä meidänkin hintoja, niin harvalla on varaa lähteä tosi usein käymään yhdellä. Kyllä mun mielestä tää pitäisi saada tavalliselle kansalle mahdolliseksi tämä touhu. Tää on ajettu siihen, että kohta kukaan ei käy enää ravintoloissa. – Jari Virkki*

Mikko Seppäsellä, Old Brick's Innin ravintolapääliköllä, on myös mielipiteensä sanottavana:

*Jaa.. Mulla olis pari sellaista hyvää vinkkiä, että tuota ensinnäkin aletais kontrolloimaan tuota vapaata tuontia, että mikä on tuotu omaan tarpeeseen, omaan käyttöön. Ja sitten tota kieltämättä tulee mieleen se, että anniskelu valvotuissa olosuhteissa, että se anniskelu on, kuten sanottu, valvottua ja jossakin määrin sitten niin kun tota turvallisempaa, kuin kotiolosuhteissa. Niin kyllähän mulle tulee sellainen mieleen, että miksei anniskeluravintoloihin tulis alkoholiveroon helpotusta verrattaen esimerkiksi vähittäismyyntiin, Alkoon, 7 vähittäiskauppaan ja päivittäistavarakauppoihin, jolloin se olis merkki siitä, että jos järjestyksen valvonta olisi laitettu ravintolassa oikealle tolalle ja toiminta on tasokasta ja turvallista asiakkaan ja toimijan näkökulmasta katottuna, niin se olisi jokaisen näkökulmasta katottuna parempi lopputulos. Se kannustaisi myös ravintoloita tekemään.*

Käytännössä tämä tarkoittaisi sitä, että ravintolat saisivat verohelpotusta, joten asiakkaiden ei tarvitsisi maksaa niin paljoa alkoholijuomista ja ravintola voi myydä alkoholia halvemmalla veroprosentilla. Edellytyksenä kuitenkin olisi se, että ravintolan koko liiketoiminta olisi tasokasta ja asiakkaalla olisi turvallinen olo ravintolassa ollessaan.

Neljäs kysymys oli jaettu eri osa-alueisiin ja neljännen kysymyksen toinen kohta liittyi myös asiakasmääriin ja siihen käykö ravintolassa asiakkaita tarpeeksi. Tähän lähes kaikilla oli suhteellisen yksiselitteinen vastaus: Ravintolat haluavat, että asiakkaita kävisi enemmän. Jari Heisto, Ravintola Birran ravintolapäällikkönä, olisi toivonut, että jatkoaikaluvat kolmeen saakka olisivat vaikuttaneet piristävästi asiakasmääriin, mutta heidän kohdallaan se ei valitettavasti tapahtunut. Tällä hetkellä he tekevät saman myynnin, vaikka ovat auki vain kahteen saakka yöllä.

Shakerin ravintolapäällikkö Antti Kuitunen painottaa, että koskaan ei voi käydä asiakkaita tarpeeksi, paitsi siinä tilanteessa jos joka päivä ravintolassa kävisi 200 tai 185 henkeä. Tommi Niukkanen, Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikön mielestä viikonloppuisin heillä käy tarpeeksi asiakkaita. Niukkanen kuitenkin täsmentää, että viikolla maanantaista torstaisin sisään mahtuisi enemmänkin. Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustinen kertoo kolmeen saakka olevien jatkoaikalupien tuovan lisäämyyntiä viimeiselle tunnille, vaikka asiakkaat lähtevät herkästi yökerhoihin. He ovat yrittäneet panostaa soitettavaan yökerhomusiikkiin, jotta asiakkaat viihtyisivät pidempään. Puustinen myöntää, että asiakkaiden pito viimeisen tunnin aikana on haastavaa.

Juuso Pusa, Ilokiven ravintolapäällikkö, arvioi, että poikkeustilanteensa vuoksi asiakasvirroissa ei ole vielä näkynyt selvää muutosta. Maailmanlopun Ravintolat Oy aloitti toimintansa Ilokivessä syksyllä 2011 ja on toiminut vasta alle vuoden, joten Pusa selittääkin, ettei vielä voi tietää jatkuuko tilanne samana. Hän ei vielä osaa sanoa, kuinka paljon heidän omat toimenpiteet ovat vaikuttaneet asiakasmääriin.

Old Brick's Innin ravintolapäällikkö Mikko Seppänen toivoisi, että asiakkaita kävisi enemmän, mutta on kuitenkin tyytyväinen tämän hetkiseen tilanteeseen.

*Tää taloustilanne on ilmeisesti koko pallolla on varmaan jossakin määrin tehnyt sellaisen efektin plus lisäksi tuon tuonnin vapautumisen kanssa, että tota ravintolat on menettäneet asiakkaita. Mutta kyllä tässä ihan tyytyväisiä ollaa, eikä mitään mullistavaa oo, jos vertaa edellisvuoteen.*

*siin, niin ei oo mitään radikaalia muutosta tapahtunut, mutta tietenkin niitä aina sais enemmän käydä. – Mikko Seppänen*

Myös Jari Virkki, Hemingway'sin ravintolapäällikkö haluaisi lisää asiakkaita. Virkki mainitsee saman asian, mitä Niukkanen, että viikolle mahtuisi paljon enemmän jos vaan tulijoita olisi. Jari Virkin mukaan ravintoloissa oloaika on nykyään lyhyempi, että lähes kaikki ihmiset keskittävät ravintolassa oloajan viikonlopulle. Hän myös väittää perjantain ja lauantain myyntien olevan syy siihen, miksi ravintolat ovat vielä toiminnassa.

Tässä ote Pub Katseen ja Bar Soolo ravintolapäällikön Virpi Hämäläisen analysoinnista asiakasmääriin liittyen:

*Ei kai niitä koskaan voi sanoa tarpeeksi, että nyt niin kun riittää. Aina saa tulla lisää ja sen asian kanssa tietenkin painiskellaan, että miten niitä sais lisää ilman muuta, että ei kait sitä rajaa. Se olis semmonen positiivinen ongelma, jos tulisi joskus vastaan, että no niin nyt riittää, että nyt on niin kun tarpeeks asiakkaita. Ilman muuta mahtuu ja tuota pyritään vastaamaan siihen kysyntään, vähän kuulostellaan, että mitä ihmiset tuolla haluaa.*

Harri Kuokkala, Mustan Kynnyksen osaomistaja, on samaa mieltä Hämäläisen kanssa siitä, ettei asiakkaita voisi ikinä olla tarpeeksi. Kuokkala analysoi suomalaisen ravintolaelämän noudattavan tietynlaista sykliä. Tammikuusta maaliskuuhun ravintoloissa ei käy juuri ketään, joka Kuokkalan mielestä ei ole enää kiinni siitä, onko ravintoloissa ohjelmaa. Kevään tullessa ja auringon alkaessa paistaa, ihmismäärätkin ovat suurempia. Suurimpana ongelmana hän kuitenkin näkee hiljaiset kuukaudet talvella ja sen ongelman ratkaisemiseen he kuluttavat enemmän energiaa.

Viimeisenä asiakkaisiin liittyvänä kysymyksenä kysyin ravintolapäälliköiltä, onko asiakasmäärissä ollut muutos bändien ja artistien ollessa paikalla esiintymässä ja mihin suuntaan. Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikkö Tommi Niukkanen kertoi, että asiakasmäärät vaihtelevat. Tämä varmasti riippuu osittain siitäkin, kuka on esiintymässä. Hemingway'sin ravintolapäällikkö Jari Virkki toteaa, että heidän ravintolaan tullaan katsomaan bändejä tai ohjelmaa. Virkin mukaan kaikilla on tiedossa se, että

live-musiikkia on tarjolla Hemingway'sissä, joten ihmiset tulevat viihtymään ravintolaan riippumatta siitä, kuka on esiintymässä. Hän mainitsee, että ihmiset tulevat paikalle live-fiiliksen takia. Virkki myöntää, että vaikka aiemmin bändit ja artistit ovat olleet heille peruste jatkoaikaluvulle, on se silti kääntynyt parhain päin, koska myynti on kasvanut ja he ovat saavuttaneet uusia asiakkaita ohjelman ansiosta.

Harri Kuokkala, Mustan Kynnyksen osaomistaja on samaa mieltä Niukkasen kanssa asiasta. Kuokkalan mielestä asiakasmäärissä on tapahtunut muutosta, mutta asiakasmäärät ovat artistiriippuvaisia. Vaikka olisi 30 astetta pakkasta ja paikalle saapuu tarpeeksi nimekäs artisti, tulevat asiakkaat siitä huolimatta. Shakerin ravintolapäällikkö Antti Kuitunen on huomannut muutoksen bändien ja artistien ollessa paikalla esiintymässä, vaikka harvemmin Shakerissa on artisteja esiintymässä. Kuitunen antaa esimerkin noin kuukautta aiemmin olleesta tapahtumasta, jolloin sunnuntaina esiintymässä heillä oli DJ Joniveli. Esiintyjä veti väkeä viisinkertaisesti enemmän verrattuna normaaliin sunnuntaipäivään. Hän on ymmärtänyt, että artisteilla on suuri merkitys asiakasmäärien houkuttelemisessa.

Virpi Hämäläinen, Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkökin on havainnut asiakasmäärissä muutoksen ylöspäin bändien ollessa esiintymässä. Hän kertoi baarin neljästä eri puolesta ja toi esille asiakkaiden liikkumisen livebändin esiintyessä. Riippuen asiakkaiden musiikkimausta, live-puoli saattaa tyhjetä lähes kokonaan tai täyttyä kun bändi aloittaa.

*Sitten on olemassa ne orkesterit, että sitä menee kattomaan niin kun kaikki, jopa niin kun henkilökuntakina, että mäpä lähden käymään tauolla ja ollaan siellä eturivissä. Se tarkoittaa sitä, että kun radioon sanotaan, että bändi aloittaa, niin tää tyhjenee, tää menee ihan tyhjäksi, alakerta tyhjenee ja kaikki menee liveen ja ne on siellä keikan ajan. Sitten kun se keikka loppuu, niin sitten ne taas palailee takaisin. Että se on kans tosi jännää, että ihmiset liikkuvat baarin sisällä enemmän. – Virpi Hämäläinen*

Myös Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustinen on huomannut saman ilmiön:

*Tottakai, kyllä ihmiset liikkuvat enemmän ympäri ravintolaa, kun paikalla on bändi tai artisti, että siinä näkyy suurin ero. Kun soitetaan rauhallista musiikkia, ihmiset istuvat lähinnä paikallaan ja siinä vaiheessa kun volyymitaso alkaa nousta, niin ihmiset alkavat liikkumaankin enemmän. Ostokäyttäytyminenkin saattaa jopa vähän muuttua ja asiakkaat saattavat ostaa vähän enemmän juotavaa, että kyllä siinä on ero.*

Old Brick's Innin ravintolapääällikkö Mikko Seppänen myöntää, että ravintolan haasteelliset tilat tekevät ohjelman esittämisestä vaikeaa heidän kohdallaan ja siitä syystä heillä ei olekaan ohjelmaa lähestulkoon ollenkaan. Hän kuitenkin mainitsee, että esimerkiksi viiden tähden akustisen ravintolafestivaalin, joka tuo heille enemmän asiakkaita juuri tietylle päivälle.

Jari Heisto, Ravintola Birran ravintolapääällikkö pitää itsestään selvyytenä sitä, että artistien ollessa esiintymässä, on asiakkaitakin enemmän.

*Kun sopiva artisti sattuu, kuten esimerkiksi viime keväänä 2011 Johanna Tukiainen oli esiintymässä meillä, niin 200 lippua jäi myymättä, kun sisälle ravintolaan ei mahtunut enempää. Silloin kun se natsaa oikein kunnolla, niin asiakkaita riittää. – Jari Heisto*

Ilokiven kohdalla asiaa onkin hieman vaikeampaa määritellä, koska Ilokivi on auki vain niinä päivinä, jolloin bändi, artisti tai muuta ohjelmaa on tarjolla. Ilokiven ravintolapääällikkö Juuso Pusa kuitenkin vertaa seisomapaikkaklubia ja punkki-iltaa keskenään sekä kertoo, että lippuja myydään kaksinkertainen määrä seisomapaikkaklubiin kuin bändi-iltoihin.

### 7.3 Alkoholilaki ja sen tulkinnat

Tutkimuksen lähes tärkeimpänä alueena halusin selvittää, millaisena ravintoloitsijat kokevat alkoholilain ja sen tulkinnan Keski-Suomessa. Tiesin tämän olevan arka aihe, niin ravintoloitsijoille, poliittisille päättäjille kuin valvovalle viranomaiselle. Siitä syystä yritinkin olla mahdollisimman neutraali haastattelutilanteessa ja annoin haastatteluvien puhua avoimesti, jotta pystyisin tulkitsemaan heidän vastauksiaan täydellises-

ti. Haastattelun neljännen kysymyksen viimeinen osa-alue liittyi alkoholilakiin ja siihen, millä tavalla ravintolapäälliköt kokevat alkoholilain tällä hetkellä.

Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustinen ottaa kantaa sisäministeri Päivi Räsäsen lakiehdotukseen, jossa jatkoaikaluvat poistettaisiin kokonaan. Puustinen ei usko, että lakiehdotus menisi ikinä läpi eduskunnassa ja kertookin, että se ei olisi vaka-va asia, vaikka he ehkä menettäisivät kello 3.00:een asti olevat jatkoaikaluvat. Hän mainitsee, että lain puitteissa yökerhot saisivat ehkä kolmeen asti olevat jatkoaikaluvat. Puustinen lisää, että lakiuudistuksella voisi olla positiivinen vaikutus heidän ravintolaan.

Mustan Kynnyksen osaomistajan, Harri Kuokkalan mukaan alkoholilaki on ehdottomasti tiukka, sen perustuen vain kieltämiseen. Kuokkala kuvaileekin, että Suomen alkoholipolitiikalla ei ole mitään tekemistä hallituksen painottamiin Keskieurooppalai-siin tapoihin tai trendeihin. Kuokkala täsmentää, että ravintoloiden valvonta on kiristynyt sen siirryttyä Helsingin tuotevalvontakeskuksesta eri lääninhallituksille.

*Nykyään lääninhallituksella on tarkastusvelvollisuus ja noin kaks kertaa vuoteen käy kaikki ravintolat läpi yllätystarkastuksena läpi ja ravintolat joutuu siitä maksamaan aina siitä tarkastuksesta. Ja Jyväskylässä se vielä korostuu, kun täällä on se lääninhallitus. Eli vähän eriarvoisessa asemassa ollaan. Esimerkiks kun on kolme tarkastajaa, niin nehän tarkastaa aina työpaikkansa vieressä olevia paikkoja aina lauantai-iltais-in kun tulee sunnuntaipalkat, niin ne lähtee kierrokselle. Heti kun mennään 60 kilometrin päähän Jyväskylästä, niin ravintoloissa käydään kahden kolmen vuoden välein tarkastuksen läpi. Kaikki Jyväskylän ravintolat käydään pari kertaa vuodessa. Ei se laki oo muuttunu kauheesti 4-5 vuodessa, mutta sen toteuttamisen kireä tarve on muuttunu. Koska tuntuu, että kaikilla Jyväskylän ravintoloilla on jonkinlainen varoitus jostain asiasta. – Harri Kuokkala*

Old Brick's Innin ravintolapäällikkö Mikko Seppänen toivoisi alkoholilain muuttuvan ajanmukaisemmaksi. Seppänen ymmärtää, että lain puitteissa on toimittava ja siihen on sopeuduttava. Hän kertoo, että he ovat käyneet säännöllisesti keskusteluja alkoholiviranomaisen kanssa siitä, että alkoholilakia ja sen pykälä voitaisiin ajanmukais-taa.

*Mä en sano onko se löysä tai tiukka, mutta sanotaanko, että se ei oo enää ihan ajanmukainen, että ihan yleisesti ihmiset matkustaa tänä päivänä paljon ja meillä käy myöskin ulkomaalaisia asiakkaita ja kyllä se aina hämmästyttä herättää, kun sä et saa muuta kuin sen yhden oluen siihen ottaa ja sä et saa ottaa vierelle mitään toista. Vastavuoroisesti jos olet kaverilla ostamassa jotain, niin sun pitää noutaa se kaveri siihen, että ei saa myydä kahta juomaa yhdelle asiakkaalle. Tällaiset pienet jutut hankaloittaa meidän ihan sitä suorittavaa myyntitoimintaa ja vähän ihmetyttää noita meidän ulkomaalaisturisteja, että se omalta osalta voisi olla matkailun edistämistäkin, että vapautettaisiin sitä tänä päivänä totutulle tasolle muualla maailmassa. – Mikko Seppänen*

Virpi Hämäläinen, Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkö on samoilla linjoilla Mikko Seppäsen kanssa. Hämäläinen kokee alkoholilainsäädännön kaksiteräisenä miekkana, joka rajoittaa ravintolatoimintaa, vaikka myöntää, että lait ja säännöt ovat hyvästä, ettei ravintoloiden toiminta alkaisi muistuttaa villiä länttä.

*Mutta säännöt on säännöt ja laki on laki, niin sitä vain sitten noudatetaan. Niin se vaan menee kun ei auta vastalauseet. – Virpi Hämäläinen*

Hämäläinen mieltää Suomen alkoholilainsäädännön saaneet ansaitusti kritiikkiä, koska siellä on kohtia, joissa minkäänlainen maalaisjärjenkäyttö ei ole sallittua. Hän antaa kaksi esimerkkiä, jotka alkoholilainsäädännössä häntä harmittaa:

*Esimerkiksi tällainen mikä mua harmittaa on se, että jos kaksi rouvaa on vaikka tanssimassa ja sitten ne menee tiskille ja tilaa päärynäsiiderit ja niillä on ne päärynäsiiderit siinä edessä, sitten siihen tulee vaikka toisen rouvan tanssittaja joka kysyy voinko mä tarjota teille yhden. Ei se voi, koska heillä on siinä juomat jo. Se on musta niin kun, sehän on ihan kohteliasta, se on osa sellaista niin kun tanssikulttuuria ja ylipäätään se, että istutaan baaritiskillä ja sit kun siihen tulee joku ja sanoo, että herra tuolta haluaa tarjota, se ei lain mukaan ole mahdollista, jos sulla on juoma siinä edessä, niin sä et voi vastaanottaa sitä. Tällaisia vähän niin kun hölmöjä. Tai sitten vaikka se, että jos tyttöporukka tulee tiskille tilaamaan ne samaiset päärynäsiiderit ja sit niitä on neljä tyttöä siinä ja niillä on neljä päärynäsiideriä siinä ja niistä kaksi päättää lähteä vessaa ja sit ne kaks, jotka jää siihen, niin niille jää neljä juomaa ja ne jää odottamaan siihen. Sit ne päättää, että aa otetaan toi pöytä tuolta, molemmat ottaa kaksi päärynäsiideriä ja lähtee kävelemään sinne*

*pöytään ja jos tarkastaja näkee sen, että niillä kummallakin on kaksi, se baarimikko saa siitä satinkutia, että on anniskellut liikaa. Ihan turha ruveta selittämään, että eikun.. vessaan. Tällaisia pieniä juttuja, jotka on ihan älyttömiä, että sillei, että kaikki on mennyt ihan miten pitääkin, sitten kun lähdet niiden kahden juoman kanssa, niin a-a-a seis, se ei oo. Tällaisia hölmöjä lapsuksia siinä niin kun on.*

Ilokiven ravintolapäälikkö Juuso Pusa näkee alkoholilainsäädännön ongelmana sen, että sillä säädellään kaikkia paikkoja. Hän näkee selkeän eron normaalissa yökerhossa ja heidän ravintolassaan, jonne tulla juomaan vain muutama. Normaalissa yökerhossa Pusan mukaan alkoholin myyntimäärät ovat aivan eri luokkaa kuin heillä, koska yökerhot perustavat määrään. Pusa kertoo, että heidän toimintamallinsa perustuu laatuun. He eivät voi lähteä kilpailemaan yökerhojen kanssa, koska heillä on kalliimmat hinnat ja ihmiset eivät tule lopettamaan iltaansa Ilokiveen. Juuso Pusa arvioi, että alkoholilaki on tiukka ja sitä myös tulkitaan tiukasti.

*Että alkoholilainsäädäntö.. En mä tiää kuinka paljon siinä on vikaa, mut siinä on hirveesti sellaisia piirteitä, että se on sekava ja jättää paljon tulkinnan varaa. Että siitähän on ollu paljon puhetta ravintoloissa ja alkoholitarkastajien kanssa, että mikä on määritelmä liian päihtyneelle ihmiselle, eli miten se määritellään. On ihmisiä, jotka pystyy vetämään korin kaljaa ja puhumaan yhtä selvästi kun mäkin ja tiedän ihmisiä, jotka juo kolme kaljaa, joista ei saa enää sen jälkeen mitään selvää. Tää on niin kun loputon suo tää sun kysymys, että siinä on paljon sellaista mikä on ok asioita, mut sit siinä on paljon sellaisia absurdeja asioita, kuten esimerkiksi kahden annoksen anniskelu. On tapahtuma, jossa tiedetään, että asiakas juo vain kaksi annosta, niin mikä periaatteellisesti estää sua myymästä ne kaks annosta jos tiedät tasan tarkkaan, että nää ihmiset on tullu tänne selvin päin ja ne juo ne kaks ja ne lähtee kuuseen täältä. – Juuso Pusa*

Juuso Pusa mainitsee myös erittäin oleellisen asian, jota muut ravintolapääliköt eivät maininneet:

*Ehkä kaikkein tärkein asia tässä on se, että alkoholitarkastajilla pitäis olla työkokemusta ravintola-alasta. Se on se suurin ongelma tässä hommassa, että alkoholitarkastajien pitäis olla ravintola-alan ammattilaisia, että ne ymmärtäis mistä puhutaan ja mikä se kulttuuri ravintoloissa on tällä hetkellä. Ehkä mä oon hölmö kun sanon sen ääneen.. Jos kukaan ei valvo lakia, niin se on kuollu laki ja tässä tapauksessa kun sitä valvotaan tiukasti, niin se on tiukka laki. Että*



*kyllähän jos lähdet lukemaan mitä tahansa muuta lakia, niin onhan ne tiukkoja. Mut tätä alaa vaan kytätään tällä hetkellä niin tarkasti.”*

Tästä voimme jo päätellä, että ainakin yksi ravintolapäällikkö Jyväskylässä kokee, että ravintoloiden ja alkoholiviranomaisen tulkinnat alkoholilaista eivät kohtaa. Antti Kuitunen, Shakerin ravintolapäällikkö, kokee, että alkoholilaki on Suomessa tiukka. Hän on myös samaa mieltä muiden ravintolapäällikköiden kanssa, että laki on sama kaikille ja sen kanssa on pystyttävä elämään, jos ravintola-alalla aikoo toimia. Kuitunen korostaa alusta asti oikeanlaisen asenteen ottamisen merkitystä. Hän kuitenkin toivoisi, että ravintolat pystyisivät käyttämään vapaammin kansainvälisiä mittasuhteita esimerkiksi drinkkejä tehdessään. Kuitusen mukaan kaiken ei tarvitse kuitenkaan olla helppoa ja viittaakin, että heidän ollessaan drinkkibaari, kansainvälisiä mittasuhteita tulee muokata Suomen lakien ja säädösten mukaisiksi.

Antaa viimeisen kolmen ravintolapäällikköiden lainausten puhua puolestaan.

*No lakihan on sama kaikille. Tota.. asiakasta vahditaan hyvin voimakkaasti ainakin Keski-Suomessa ja mielestäni jos viinakaupasta voi ostaa pakettiautollisen viinaa ja mennä puskaan juomaan ne tai mihin meneekään juomaan valvomattomiin tiloihin, niin kohtuuttoman kireäksi on vedetty tämä meidän elämä täällä ravintolassa. Se on mielestäni kohtuuttoman tiukka. Tiedän kyllä syitä, koska olen ollut itsekin joskus yökerhossa töissä, että joissain yökerhoissa saattaa tulla ylilyöntejä näiden paljousalennusten ja muiden kanssa ja silloinhan niitä hölmöyksiä tehdään ja eikä se ole oikein. Niin kun tätä bisnestä tehdään.. Aikuisia ihmisiä me olemme ja jos aikuinen mies haluaa oluen ja viskin, on se laitonta. Tää on se mun pointti, mä haluan sen muutoksen juuri tähän, että jos näillä hinnoilla joku haluaa ostaa, niin mun mielestä meillä pitäis olla lupakin, jos sä voit kävellä valtion omistamaan firmaan ja kukaan ei kysy sinulta: ”Mitä sinä teet niillä viinoilla?”. Sähän voisit mennä vaikka kadulle juomaan pullon suusta suoraan ja eikä sinulta kukaan tule kysymään, no poliisi ehkä. Mutta sitä ei valvo kukaan. Tää on minun mielestä mennyt siihen, että valvotaan sitä mitä voidaan valvoa, eli meitä. Ja me saadaan se loka niskaan ihan muualla nautituista alkoholeista. Se on valitettavasti vaan nyt näin tänä päivänä, että vedetään hirveät kännit muualla, tullaan tänne, sammutaan ja tulee virkavalta paikalle ja se on meidän syy. – Hemingway’sin ravintolapäällikkö Jari Virkki*

*En kommentoi.* – Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikkö Tommi Niukkanen

*Laki ei ole minun mielestä niinkään tiukka, se on ihan fiksu laki, mutta tämän Jyväskylän alueen päätulkitsija on ylitiukka. Hän tulkitsee sitä äärimmäisen tiukasti, joka hankaloittaa siis juomaravintolatoimintaa ihan suunnattomasti. Hän lukee kuin piru Raamattua.* – Ravintola Birran ravintolapäällikkö Jari Heisto.

Myös näiden vastausten perusteella, voidaan jo päätellä, että aihe on erittäin paljon tunteita kuohuttava ja arka.

Haastattelun 10. kysymys kuului näin: Miten alkoholilakia sovelletaan ja tulkitaan Keski-Suomessa? Tutkimuksen kaikki haastateltavat olivat sitä mieltä, että alkoholilakia tulkitaan Keski-Suomessa vähintäänkin tarkasti tai tiukasti. Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustisen mielestä alkoholilakia sovellettaessa on otettava huomioon, että sitä on myös tulkittava tarkasti. Hän ymmärtää, että kyseessä on laki ja sen puitteissa on toimintaa harjoitettava. Shakerin ravintolapäällikön Antti Kuitusen mielestä Keski-Suomessa on aina tulkittu alkoholilakia tarkasti ja pitääkin sitä hyvänä asiana, että lain tulkinta on tasapuolinen kaikille Keski-Suomessa.

*Minun mielestä sitä ei.. Tai niin, sitä tulkitaan aika tarkasti tällä hetkellä. Tai sitä on tulkittu koko ajan ja on todella hyvä, että se on tasapuolinen kaikille se laki. Että ei olis sellaista, että tien toisella puolella olis eri tavalla. Kaikilla on aika lailla sama linjaus ja katotaan lakia aika tiukasti, että jos siellä lukee, että näin on niin sitä tulkitaan myös niin ja noudatetaan.* – Antti Kuitunen

Old Brick's Innin ravintolapäällikkö Mikko Seppänen on samaa mieltä asiasta. Hänen mielestään on tärkeää, että Keski-Suomessa lakia tulkitaan kaikille tasapuolisesti, vaikka alkoholilakia tulkitaankin hyvin tarkasti. Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkö Virpi Hämäläinen kertoo, ettei alkoholilakia Keski-Suomessa ole juuri varaa soveltaa. Hämäläinen mainitsee, että ravintolat ovat Keski-Suomessa tarkan syynin alla ja täsmentääkin asiaa näin:

*Kyllä se meillä, ollaan aika hyvin täällä ruodussa. Paremminkin missään muualla valtakunnassa. Mä väitän, että me tehdään sitä*

*pioneerityötä täällä siinä mielessä täällä Jyväskylässä, että aivan kaikki on hysteerisen tarkkaa, kaikki rajat ja terassin rajat, mikä on terassi ja miltä se näyttää, se on hyvin hyvin niin kun mennään lain kirjaimen mukaan. Mennäänpä Turkuun esimerkiksi, siellä riittää terassiksi se, että sulla on siellä yksi pöytä ja kaks tuolia ja sit sä voit istuu siinä, juoda bissee siinä ja jaa tää on terassi, se on ihan ok.*

Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikkö Tommi Niukkanen kertoo vain, että alkoholilakia sovelletaan ja tulkitaan Keski-Suomessa kirjaimellisesti, hyvin kirjaimellisesti. Myös Ilokiven ravintolapäällikkö Juuso Pusa on samaa mieltä kaikkien haasteltavien kanssa siitä, millainen tilanne Keski-Suomessa on alkoholilain soveltamisessa ja tulkinnessa. Pusa muistuttaa, että ravintolat ovat loppujen lopuksi kuitenkin palvelualalla, eivätkä alkoholilainsäädäntö ja ihmisten palveleminen välttämättä aina kohtaa keskenään.

*Pedantisti. Hyvin tarkkaanhan sitä tulkitaan. No en mä siihen oikeen muuta voi sanoo, tulkinta on pedanttia. Että sitä tulkitaan niin, että se on laki ja niin sitä tulkitaan. Välillä niin ku tosi tiukasti ja välillä menee, totta kai kun on ihmisestä kyse, liiallisuuksiin. Mutta niin varmaan muillakin, koska ihmiset tekee omia tulkintojaan. Mun mielestä se pedantti sana on siihen aika pätevä. Pedanttia tulkintaa. Lakihan on laki, ja totta kai me tulkitaan sitä eri tavalla, mä voisin väittää, että kaikki ravintoloitsijat tulkitsee sitä eri tavalla. – Juuso Pusa*

Jari Virkin, Hemingway'sin ravintolapäällikön, mielestä alkoholiviranomaisen tulkinat alkoholilaista ovat yksiselitteisiä, eivätkä jätä paljoa varaa sen soveltamiseen. Virkki kuvailee asiaa näin:

*Soveltaminen on aika vaikeaa. Tiedän, että sitä sovelletaan, mutta se hän on laitonta. Jos voi jotain luonnehtia, niin alkoholilakia valvotaan aika tiukasti. Virkamiehen tulkinnat ovat aika yksiselitteisiä, mutta kyllä minä tulkitsen niitä aina vähän.*

Ravintola Birran ravintolapäällikkö Jari Heisto on ymmärtänyt uransa aikana, että Keski-Suomessa alkoholilakia tulkitaan tiukimmin.

*Niin kuin jo aiemmin sanoin, sitä tulkitaan täällä varmasti Suomen tiukimmin. Ja meidän on käytännössä sovellettava sitä sillei, ettei me saada varoitusta. Tämä tarkoittaa sitä, että jos asiakas ennen on*

*pystynyt juomaan esimerkiksi 10 kappaletta drinkkiä, niin me emme uskalla myydä kuin kuusi kappaletta. Meiltä jää se neljän drinkin tulo tulematta. – Jari Heisto*

Mustan Kynnyksen osaomistaja Harri Kuokkalan mukaan alkoholilakia tulkitaan Keski-Suomessa tiukasti. Kuokkala kertoo, että eri alkoholitarkastajien tulkinnat laista riipuvat täysin siitä, millaisia mieltymyksiä alkoholitarkastajalla on, ja mainitseekin, että alkoholilain valvontalinjoja on kiristetty yrittäjien valitusten takia.

*Mä oon tästä jutellu alkoholitarkastajan kanssa, ja kysyin, että minkä takia te ette ota sellaista linjaa, että ilman muuta myönnätte jos ne täytetään ne tietyt ehdot. Että minkä takia teidän asenne on se, että me kielletään se jos se ei täyty. Niin kyllä siinä sanottiin ihan suoraan, ettei me haluta antaa sellaista signaalia, että se olis sallittua. Siellä on 3-4 ihmistä, jotka päättää satojen ihmisten elannosta ja ihan henkilökohtaisilla mieltymyksillä. Esimerkiksi otetaan kaks eri paikkaa, toisessa soi stamina ja toisessa zen café, ja se tarkastaja sattuu pitämään zen cafésta enemmän, niin se saa enemmän oikeuksia. Ei se oo vaan reilua. – Harri Kuokkala*

Halusin myös tutkia Jyväskylän jatkoaikaluvallisten ravintoloiden kokemuksia siitä, onko alkoholilaki yhdenmukainen kaikille Suomessa. Tämä olikin 11. kysymys haastattelussa. Kaikki haastateltavat olivat sitä mieltä, että itse alkoholilaki on yhdenmukainen kaikille Suomessa. Alkoholilain valvonta koko Suomessa ei suurimman osan mielestä ole kuitenkaan yhdenmukaista ja tasavertaista. Shakerin ravintolapäällikön Antti Kuitusen mielestä alkoholilaki on yhdenmukainen, mutta sen valvonta ei. Hän kertoo, että eri läänien valvonnassa on isoja eroja linjauksissa, kuinka alkoholilakia valvotaan. Kuitunen lisää, että Keski-Suomi kuuluu alueeseen, jossa alkoholilakia valvotaan tarkasti, mitä hän pitää positiivisena asiana.

*– – mutta jos mennään esimerkiksi tai ainakin kun mentiin pohjoiseen, eri lääniin ja eri valvojat, niin huomattavasti löysempää se valvominen on, että ei otettu niin tarkalla kädellä niitä mitä siellä tehtiin. Että anniskeltiin esimerkiksi vaikka olutta ja viskiä samaan aikaan ja se oli heille ihan ok siellä. Että minun mielestä ei ollu ihan tasavertaista joka paikassa. – Antti Kuitunen*

Hemingway'sin ravintolapäällikön Jari Virkin sanat eivät jätä tulkinnan varaa:

*Lakihan on kaikille sama Suomessa. Se on vain valvovasta virkamiehestä kiinni, että kuinka sitä pitää noudattaa.*

Ilokiven ravintolapäällikkö Juuso Pusa kokee alkoholilain olevan yhdenmukainen kaikille Suomessa, mutta mainitsee, että lain tulkinta ja valvonta eivät välttämättä ole.

*Tai että oonhan mä kuullu, että jossain piireissä poliisi antaa sakot siitä, jos sää humalapäissäs käynnistät auton, vaikka auto ei liiku, niin sä saat siitä sakon. Ja toisaalla toisissa piireissä sitä tulkitaan niin, että ei tämä ole moottoriajoneuvon kuljettamista humalatilassa, alkoholin vaikutuksen alaisena. Että sama pätee vähän tähänkin, niin kun on valvova viranomainen, niin silloin ei varmaan ihan täysin sama tulkinta voi olla kaikilla, kun se valvova viranomainen on eri henkilö. Ja se henkilö tekee, ihan samalla tavalla niin kuin muut lakia valvovat, omien parhaitten näkemystensä mukaan tulkinnat, ottamatta huomioon sitä, oliko ne hyviä vai huonoja ne tulkinnat. Ja silloin se johtaa siihen, että jossain muualla saattaa olla sallittua se mikä katsotaan toisessa paikassa kielletyksi. – Juuso Pusa*

Juuso Puustinen, Bar Passionin ravintolapäällikkö mieltää lain olevan yhdenmukainen ainakin Keski-Suomen alueella. Hän uskoo lain olevan myös muissa kaupungeissa yhdenmukainen, vaikkei hänellä kokemusta niistä juuri ole.

*Ei se katso sitä onko publi, yökerho vai mikä, laki on laki ja sitä noudatetaan. – Juuso Puustinen*

Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkö Virpi Hämäläinen toteaa alkoholilain olevan absoluuttinen ja yhdenmukainen kaikille, mutta hän on huomannut, kuinka alkoholilain valvonta ja toteutus vaihtelevat eri puolilla Suomea.

*Siellä on huikeita, huikeita eroja. Että kyllähän.. Niin, tilanteet elää ja sillä mä haluaisin uskoa, että sitä halutaan yhdenmukaistaa koko ajan, tai että sen eteen tehdään töitä, että se olis, myöskin se tulkinta olis sama kaikille. Koska se laki on kuitenkin, se koskee ihan kaikkia. Kyllä hän meidät nuoret työntekijät tuolla kuulee lärvilautasista ja että myydään prikallisia shotteja, mitä meillä taas ei voi missään nimessä voi tehdä. Kyllä se muualla saa niitä prikallisia. – Virpi Hämäläinen*

Ravintola Birran ravintolapäälikkö Jari Heisto on samaa mieltä Hämäläisen kanssa siitä, kuinka muualla voidaan ostaa isoja määriä alkoholia yhdellä kertaa, mutta Jyväskylässä se ei tulisi kuuloonkaan. Heistolla on väkevä mielipide alkoholilain yhdenmukaisuuteen:

*Ei tietenkään. Täällä tulkitaan sitä tiukimmasti. Lakihan sanoo, että ravintola ei voi myydä kuin yhden alkoholiannoksen per ihminen. Jos esimerkiksi Helsingissä menee ravintolaan, niin kun mä käyn kattomassa tilannetta siellä aina ajoittain, niin siellä voi ostaa jekkaa prikkallisen ja sitten niitä juo kuka vaan siitä. Täällä sellainen ei olisi mitenkään mahdollista, koska meidän alkoholitarkastaja on niin tarkka. Hän soveltaa lakia ääripäähän saakka, jossa sanotaan että vain yksi annos per asiakas.*

Anniskeluravintola Ruman ravintolapäälikkö Tommi Niukkanen kommentoi asiaa yksinkertaisesti:

*Pitäisi olla. Vaan ei ole.*

Old Brick's Innin ravintolapäälikkö Mikko Seppänen kokee itse alkoholilain olevan yhdenmukainen, mutta on eri mieltä, kun puhutaan lain tulkintapuolesta.

*Lakihan on sama kaikille Suomessa, eli jos avaat kioskin pystyyn niin pykälien ja lain mukaan pitää mennä, mutta valvova viranomainen tulkitsee sitä varmaan omalla tavallaan resurssien ynnä muitten vaikuttajien puitteissa. – Mikko Seppänen*

Harri Kuokkalalla, Mustan Kynnyksen osaomistajalla on vahva mielipide kysymykseen:

*Ei. Missään tapauksessa. Siihen vaikuttaa liikaa ne ihmisten mieltymykset, kuten jo vähän aiemmin sanoin, että siellä on liian vähän ihmisiä päättämässä niistä asioista, ja niillä on valtavat oikeudet kuluttajan ja ravintoloitsijan kannalta. Aika pitkälle on kostomentaliteetti eli eräs ravintola teki valituksen tietystä henkilöstä lääninhallitukselle ja siellä sitten pidetään omiensa puolia sillä lailla, että sitten sinne tulee kaks päivää sen jälkeen kolme verotoimiston miestä ja sanotaan, että viiden vuoden tilit tänne ja ruvetaan kattomaan kassanauhoja ja kaikki jatkoaikaluvat menee ihan.. Että onhan ne sit pakko saada jos kaikki ehdot täytetään, mut normaali liiketoiminnan hoitaminen menee kauhean hankalaksi.*

Haastattelun 12. kysymys liittyi ravintolayrittämisen kannattavuuteen. Ilokiven ravintolapäällikkö Juuso Pusa ei usko alkoholilain olevan syy siihen, onko ravintolayrittäminen kannattavaa vai ei. Hänen mielestään verotuksella voisi alan kannattavuutta parantaa. Pusa mainitsee ravintola-alan olevan riskialtis ala, mutta muistuttaa myös siitä, että kaikki alat ovat.

*Pelkkä suora alkoholilainsäädäntö, niin eihän se vaikuta mitenkään siihen meidän ansaintalogiikkaan millään tavalla. Se kuinka paljon meillä maksaa kalja täällä, niin ei se tuu alkoholilain puolelta, vaan kyllä siihen vaikuttaa se alkoholivero ja kaikki muu. En mä näe, että siihen vaikuttaa myynkö mä yhen vai seittemän, koska niin ku ei ne ihmiset määräänsä enempää juo. Eli jos mä lyön tähän pöydän täyteen kossua, niin juot sää ne kaikki? Että ei niillä ihmisillä oo sen enempää rahaa ostaa sitä alkoholia ravintolassa, että myisinkö mä niille kaks vai kolme kerralla, kuin että mä myyn sen yhden kerralla. – Juuso Pusa*

Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikkö mainitsee asiaan vain, että kannattavuus on yrityskohtainen asia ja se riippuukin yrityksestä itsestään onko yrittäminen kannattavaa näillä lakimääreillä. Ravintola Birran ravintolapäällikkö Jari Heisto kertoo, että tällä hetkellä anniskeluravintolan kannattavuus on paljon kriittisempää kuin aiemmin.

*Se on sellaista kiikun kaakun touhua, että pärjätäänkö vai ei. – Jari Heisto*

Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustinen toteaa asiaan näin:

*Ei se kyllä mikään kulta-arkku varmastikaan ole, mutta ehkä sillä leivän pöytään saa tällä alkoholilailla mikä nyt on. Mutta jos sitä muutetaan vielä paljonkin ravintoloita vastaiseksi, niin menee kyllä hankalaksi elämä. Siinä tilanteessa pitää ravintoloiden miettiä uusia ratkaisuja. Joutuisi vähentämään aika paljon työpaikkoja jos laki muuttuisi jos aukioloajat muuttuisivat.*

Shakerin ravintolapäällikkö Antti Kuitunen kokee ravintolayrittämisen olevan kannattavaa, koska muutenhan Shaker ravintolana ei olisi säilynyt paikallaan kahdeksaa vuotta, joten sekin kertoo, että kysyntää drinkkibaarille Jyväskylässä on. Hän kuitenkin

kin arvioi, että asiakkaita voisi totta kai olla aina enemmän ja ravintola joka päivä täynnä. Mustan Kynnyksen osaomistajan, Harri Kuokkalan mielestä ravintolayrittäminen on loppujen lopuksi kannattavaa, vaikka tupakkalaki vaikutti asiaan radikaalisti. Hän mainitsee myös verojen nousun olevan syynä sille, miksi esimerkiksi opiskelijat eivät välttämättä enää käy ravintoloissa. Tämä automaattisesti vaikuttaa myös ravintolayrittämisen kannattavuuteen, kun Jyväskylä on tunnettu opiskelijakaupunkina.

Old Brick's Innin ravintolapääällikkö Mikko Seppänen on samoilla linjoilla Kuitusen kanssa asiasta. Seppäsen mukaan ravintoloita ei enää olisi, jos toiminta ei olisi enää kannattavaa. Hän lisää, että ravintola-ala olisi kannattavampi ja enemmän ihmisiä työllistävä, jos lakipykälät olisivat ajanmukaisempia. Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapääällikkö kommentoi asiaan tällä tavalla:

*No mikä nyt sitten on kannattavaa, se, että tää tuo elannon usealle ihmiselle, tästä saa palkkaa tosi moni, noin parikymmentä ihmistä, jotka elää tällä. Niin siinä mielessä se on kannattavaa. Ei tää mikään kultakaivos ole, että sitä tulee ovista ja ikkunoista, kunpa tuliskin. Mutta kyllä tällä monta perhettä elää.*

Jari Virkki, Hemingway'sin ravintolapääällikkö kertoo myös mielipiteensä kysymyksen:

*No viinabisnes menee jyrkässä alamäessä tällä hetkellä nimenomaan anniskelussa. 10 prosenttia Suomessa myydystä viinasta, en tiedä onko siihen laskettu ulkomaantuontia, myydään ravintolassa tällä hetkellä. Siinähan sitä onkin aikamoinen seppä, kun sillä 10 prosentilla yrittää tehdä bisnestä, että siitä voit mieltä. Se onnistuu kyllä, mutta voisin väittää, että pelkällä viinan myynnillä saa aika fakiiri olla, että se olisi kannattavaa. Ja jos suunta on tämä, niin koko ajan vaikeammaksi käy.*

#### 7.4 Jatkoaikaluvat ja ohjelmapalvelut

Neljäs kysymys haastattelussa koski jatkoaikalupia ja sitä, millaiseksi Jyväskylän jatkoaikaluvalliset ravintolat kokevat oman tilanteensa tällä hetkellä Keski-Suomen ja Suomen mittakaavassa. Anniskeluravintola Ruman ravintolapääällikkö Tommi Niukka-



nen kertoi jatkoaikalupien saannin olevan tapauskohtaista. Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustinen mainitsi heidän tilanteen olevan hyvä, koska viikonloppuisin heillä soittava DJ on ollut ensisijaisena syynä sille, miksi he ovat jatkoaikaluvat saaneet. Puustinen on havainnut kolmeen asti olevien jatkoaikalupien olevan Bar Passionille riittävät ja neljän lupia he eivät välttämättä tarvitsisikaan. Puustinen lisää asiaan vielä:

*Jatkoaikalupien saaminen ei ole ikinä helppoa ja niiden saanti on aika kiven takana. Jos jatkoaikaluvan saa ja lupapäivämäärät alkavat tulemaan vastaan, niin kyllä siinä saa töitä tehdä, että saa jatkoa luvulle, koska jatkoaikaluvat ovat aina Suomessa tiukassa. Jatkoaikaluvan saamiseksi tarvitaan esiintyvät artistit ja tanssilattiat, jotka meilläkin ovat kovassa käytössä. Suurin syy siihen, että meillä on jatkoaikaluvat johtuu siitä, että meillä on vaihtelevaa ohjelmaa ja ammattilainen soittamassa musiikkia. Tottakai myös ympäristö, ikärajat ja asiakkaiden käyttäytyminen vaikuttavat jatkoaikalupien saantiin.*

Ilokiven ravintolapäällikkö Juuso Pusa on huomannut, että ohjelmaston vaatimukset ovat tiukentuneet vuosien aikana ja niiden valvonta on myös tiukentunut. Pusa on havainnut, että muutos on tapahtunut erityisesti siinä, ettei baarimikko ei voi toimia samalla levynsoittajana. Henkilön tulee olla ammattilainen, joka toimii tiskijukkana eli DJ:nä. Hän toteaa asioiden kunnossa olemisen ja niiden hoitamisen olevan syy, miksi jatkoaikalupia on helppo saada. Ilokiven klubin toimintamalli on sellainen, että he ovat auki vain niinä päivinä, kun heillä on ohjelmaa, joten jatkoaikavaatimukset ovat täyttyneet. Pusa lisää, että kolmeen asti olevat jatkoaikaluvat palvelevat heitä hyvin tällä hetkellä, vaikka joissain tapahtumissa siitä olisikin hyötyä, jos ravintolaa saisi pitää auki neljään asti.

Shakerin ravintolapäällikkö Antti Kuitunen kokee heidän ravintolan olevan ainutlaatuinen ja uniikki drinkkibaari.

*Meillä on hyvin toiminut ja on siistiä ja yleensä niiden puoleen ei ole ollut minkäänlaista ongelmaa. Ei kai voisi ikinä sanoa, että niitä on helppo saada, ja totta kai siinä on aina työnsä, mutta kun asiat on kunnossa, niin onhan se helppoa siinä vaiheessa. – Antti Kuitunen*

Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkö Virpi Hämäläinen kertoo olevansa ylpeä siitä, että he ovat yksityinen yökerho. Hämäläinen on samaa mieltä Kuitusen kanssa siitä, että jatkoaikaluvat on helppo saada, jos asiansa hoitaa kunnolla.

*Sillon kun hoitaa asiansa, niin kyllä on helppo saada. Ja se on meillä ollu meidän kunnia-asia aina, että tehdään lain kaikkien sääntöjen mukaan ja koska jatkoajallekin on olemassa ne omat kriteerit niin kyllä me pidetään tiukkaan kiinni siitä, että ne täyttyy ne kriteerit. Meillä on sitä tasokasta ohjelmaa joka ilta kun me ollaan myöskin joka ilta auki.*  
– Virpi Hämäläinen

Old Brick's Innin ravintolapäällikkö Mikko Seppänen mainitsee myös heidän olevan ainutlaatuinen paikka Jyväskylässä, koska heidän jatkoaikalupansa perustuu suurimaksi osaksi vain ruokaan ja keittiön aukioloaikoihin. Seppänen kokee kolmeen asti olevan jatkoaikaluvan olevan heille riittävät.

*Jos on palikat kunnossa, niin kyllä on helppo saada. Eihän tarvitse tehdä, kuin asiat oikein ja kunnolla, niin sillen se on hyvin. Jos ei oikein ohjelmaan tai ravintolan toimintaan ole panostettu, ei ole ruokaa tai ei ole tasokasta ohjelmaa tai muuten puitteet ei oo kunnossa, niin kyllä mun mielestä on perusteltua, ettei niitä jatkoaikalupia myönnetä. Se vaan on kaikkien etu, että nää hommat hoidetaan kunnolla.* – Mikko Seppänen

Ravintola Birran ravintolapäällikkö Jari Heisto kokee, että Keski-Suomessa on suhteellisen vaikeaa saada jatkoaikalupia. Heiston mukaan jatkoaikalupien saanti edellyttäisi panostamista ohjelmapuoleen, joka ei olisi kannattavaa Birrassa. Vuonna 2011 he panostivat levynsoittajaan ja bändipuoleen, mutta se ei kannattanut, joten heidän oli pakko luopua siitä. Harri Kuokkala, Mustan Kynnyksen osaomistaja kokee, että heidän ravintolansa konsepti on vakiintunut 1,5 toimintavuotensa aikana ja kertookin heidän tarvitsevan jatkoaikaluvan. Kuokkalan mukaan heille jatkoaikalupien hakeminen ei ole koitunut ongelmaksi, koska he täyttävät jatkoaikaluvan ehdot ohjelmistopuolella. Hän myös kokee, että lääninhallitus harrastaa alkoholiviranomaisten mieliä valtaa, ja tietääkin, että tiettyjen ehtojen täytyttyä, jatkoaikaluvat ovat pakko myöntää. Hemingway'sin ravintolapäällikön Jari Virkin vastauksesta on huomattavissa hänen henkilökohtainen tunnelataus kysymystäni kohtaan:

*Keski-Suomessa on erittäin hankalaa saada jatkoaikalupia, sen voi kertoa. Syystä tai toisesta, tänne on pesiytynyt nää virkamiehet kaikki joiden kanssa on erittäin hankalaa. Me ollaan iso ketju, niin tota päästään vertailemaan vähän eri paikkakuntia ja jossain on vaikeaa ja Jyväskylässä on erittäin vaikeaa. Esimerkiksi Helsingissä ja Etelä-Suomessa on helpompaa saada jatkoaikalupia. Taikka siis ne kriteerit, joilla jatkoaikalupia jaetaan, ovat ihan erilaiset. Nyt olen nähnyt viime aikoina, että se on kiristynyt myös siellä ihan selkeästi, mutta siinä on sellainen kirjo, että en ymmärrä kun sama laki on koko Suomessa. Se on näköjään niin paljon päättävästä virkamiehestä kiinni.*

Halusin tutkia sitä, miten ravintoloitsijat kokevat oman tilanteensa tällä hetkellä Keski-Suomen ja Suomen mittakaavassa liittyen ohjelmapalveluihin. Haastattelun neljännen kysymyksen c-kohta liittyikin ohjelmapalveluihin ja ohjelmapalvelutarjontaan. Anniskeluravintola Ruman ravintolapääällikkö Tommi Niukkasen mukaan Rumassa on Jyväskylän aktiivisin klubitoiminta, josta voi tulkita sen, ettei heillä ole ongelmia saada ohjelmaa järjestymään yökerholleen.

Bar Passionin ravintolapääällikkö Juuso Puustinen on huomannut DJ-tarjonnan olevan suurta. Hän mainitsee, että yksityisiltä yrityksiltä tulee DJ-tarjouksia vähintään kuukausittain. Hemingway'sin ravintolapääällikkö Jari Virkki kertoo olevansa tyytyväinen tämän hetkiseen ohjelmatilanteeseen.

*Meillä on Ohjelmatoimisto Rocktalo, joka hoitaa yksinomaan sen puolen. Tarjouksia tulee kuitenkin jos ei nyt joka päivä, niin joka viikko. Nyt kun tilanne on vakiintunut ja osa varmaan tietää jo sen, niin ohjaan heidät suoraan Rocktalolle. Tilanne on sen puolesta hyvä. – Jari Virkki*

Shakerin ravintolapääällikkö Antti Kuitunen arvioi myös heidän tilanteensa olevan hyvä ja DJ-linjainen. Kuitunen täsmentää, että aina ajoittain heillä käy myös live-artistreja. Hän mainitsee, että viime aikoina ravintolassa on soitettu paljon rappia eli hip hop -musiikkia, mutta he yrittävät pitää linjan tasaisena, koska lounge -meininki on enemmän heidän juttunsa.

*Meidän juttu on se vähän loungempi meininki, että ihmiset tulee ottamaan muutaman cocktailin ja viikonloppuillaan löydetään se mielilaulu sieltä ja saadaan hyviä fiiliksiä ihmisille. – Antti Kuitunen*

Old Brick's Innin ravintolapäällikkö Mikko Seppänen kokee ravintolan tilojen olevan suurin rajoittava tekijä ohjelmapalveluiden esittämiseen. Seppänen kuitenkin lisää, että satunnaisesti järjestetyt ohjelmapalvelut riippuvat sesongista, tapahtumista ja tilauksesta, vaikka tarjouksia ohjelmapuolelle tulee päivittäin. Mustan Kynnyksen osamistaja Harri Kuokkala kokee asian kahdella tavalla. Ohjelmapalvelut ja käytänteet Mustassa Kynnyksessä ovat vakiintuneet, mutta se teettää paljon töitä, jotta siitä tulisi sellainen kuin yrittäjät sen haluaisivat olla. Kuokkala kertoo, että on vaikeaa saada TOP 10 – ohjelmaa, koska heidän ravintolan on suhteellisen pieni. Mustan kynnyksen omistajat pitävät indie rockista ja punkista, mutta muiden asiakkaiden saaminen, kuin punkista kiinnostuneiden, on myös vaikeaa.

Ravintola Birran ravintolapäällikkö Jari Heisto on samoilla linjoilla muiden kanssa. Ohjelmapalvelutarjoajien määrä ei ole ollut heille ikinä mikään ongelma, koska tarjontaa riittää vaikka muille jakaa. Ravintola Birrassa yritetään saada paikallisesti DJ-palvelut.

*Tunnen tältä alalta monia henkilöitä, kun olen verkostoitunut oman ketjun kautta. Kaupungeista Turun, Tampereen ja Helsingin tunnen parhaiten ja ohjelmapalveluiden saaminen on missä tahansa yhtä helppoa. Se ei ole sen helpompaa Helsingissä kuin täälläkään. Hinta voi olla hieman erilainen riippuen siitä mistäpäin palveluita ostetaan. – Jari Heisto*

Ilokiven ravintolapäällikkö Juuso Pusan mukaan Ilokiven toiminta on ollut niin kauan sidoksissa Jyväskylän Yliopiston Ylioppilaskuntaan, joten JYY:n puolelta tulee joka vuosi tiettyjä tapahtumia, jotka pidetään Ilokiivessä.

*”Kyllä me metästetään niitä keikkoja, mutta todella vähäsen. Tää ensimmäinen vuosi on mennyt niin, että keikkakalenteri on täyttynyt käsittääkseni hyvin pienellä vaivalla, kun en varsinaisesti meidän promoottori oo. Meillä kun on sellainen formaatti, joka on toiminut jo pitkään, niin siellä on toistuvia tapahtumia, jotka on monta vuotta toiminu, esimerkiksi seisomapaikkaklubi, joka on joka kuukausi. Kyllä enemmän menee niin, että meihin on otettu yhteyttä. – Juuso Pusa*

Virpi Hämäläinen, Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkö, on todella tyytyväinen tämän hetkiseen tilanteeseen. Heidän palkkalistoilla on ohjelmavastaava, joka

hoitaa kaiken liittyen ohjelmapuoleen. Silloin, kun ravintolassa ei ole elävää musiikkia tarjolla, hoitaa DJ asiakkaiden viihdyttämisen. Kahden ohjelmatoimiston voimin Pub Katse ja Bar Soolo pitävät huolta ihmisten viihtymisestä kahdessa kerroksessa ja neljällä eri puolella. Hämäläinen on ymmärtänyt, että heidän ohjelmavastaavan ei tarvitse soittaa kysyäkseen bändejä ja artisteja tullakseen esiintymään heidän livepuolelle, koska ohjelmapuolen tarjonta on niinkin massiivista.

*Pidetään kyllä ehdottomasti huolta siitä, että ohjelma on laadukasta, ja vastataan siihen paineeseen mikä tulee ulkoa päin. Mehän ollaan profiloitunut siis tällaiseen raskaampaan niin kun rockiin ja raskaampaan musiikkiin. Ja tietenkin se sanelee sitä suuntaa, että mitään humppaa meillä ei täällä soi. Ja tota, se on niin moneen kertaan todettu, että Suomi on raskaan musiikin ystävä aika lailla ja ollaan vastattu siihen. – Virpi Hämäläinen*

Haastattelun viides kysymys kuului: Miksi ravintoloissa on ohjelmaa? Miksi teidän ravintolassa on ohjelmaa? Haastateltavien vastauksissa tuli esille monia eri näkökulmia sille, minkä takia ravintoloissa on ohjelmaa. Ravintola Birran ravintolapäällikkö Jari Heisto oli sitä mieltä, että ravintoloiden tulee jollain tavalla erottua kodista ja että paikalla olevat bändit ja musiikki ovat erilaista, mitä kotona kuulee. Hän kertoo, että heidän ravintolan kohdalla ohjelma mahdollistaa sen, että asiakas viihtyisi pitempään ravintolassa. Heisto toteaa ravintoloiden määrän nousseen niin paljon, joten vaihtoehtojakin on enemmän.

*Eihän se asiakas pelkästään välttämättä tule juomaan, vaan he tulevat myös viihtymään. – Jari Heisto*

Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustinen kertoo suurimman syyn ohjelmalle olevan jatkoaikaluvat. Puustinen listaa syiksi myös asiakkaiden viihtymisen ja asiakkaiden pitämisen ravintolassa mahdollisimman pitkään.

*Ehkä se nopeasti pistäytyvä asiakas ei ole se kaikkein tärkein asiakas, vaan loppujen lopuksi se joka istuu ja malttaa olla koko illan ja jättää vielä lähtemättä yökerhoon. Kyllä siihen tarvitaan ohjelmaa, että asiakkaat pysyvät illan meillä sekä palaavat uudestaan, joka on erityisen tärkeää. – Juuso Puustinen*

Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikkö Tommi Niukkanen tuo esille sen, että yökerhojen tulee jollain tavalla erottua toisistaan, joten tarjoamallaan ohjelmalla se onnistuu helpommin. Tästä syystä myös heillä on ohjelmaa Rumassa. Shakerin uuden ravintolapäällikön Antti Kuitusen mukaan ihmisille tulee antaa syy, minkä takia he tulevat ravintolaan ja ohjelma on sellainen keino, josta asiakkaat saavat myös elämyksiä. Kuitunen mainitsee levyonsoittajien tuovan oman persoonallisen tyyliinsä soittamaansa musiikkiin ja näin ollen sopivan hyvin heidän liike-ideaansa. Harri Kuokkala, Mustan Kynnyksen osaomistaja on huomannut livemusiikin olevan tämän päivän trendi ja sillähän asiakkaita houkutellessaan. Mustan Kynnyksen kohdalla entinen ohjelmaravintola Bar 68, jossa kaikki omistajat ovat olleet töissä, asetti kuluttajien odotukset korkealle ravintolaa perustaessa. Kuokkala kertookin sen olevan hieman taakana, koska he eivät välttämättä olisi halunneet jatkaa samalla linjalla.

Juuso Pusa, Ilokiven ravintolapäällikkö toteaa ihmisten houkuttelun olevan suurin syy sille, miksi ravintoloissa on ohjelmaa. Ilokiven toimintamalliksi on vuosien varrella kehittynyt se, että siellä on ohjelmaa, koska kyseessä on klubi.

*Jos yleisellä tasolla niin, jos ravintolat ei tarjois muuta kuin sitä kaljan juomista, niin että kyllä siinä varmaan aika paljon ihmisiä jäis kotiin sitten, jos ei olis mitään ohjelmaa sen kaljan juomisen ohelle. Ei se nyt niin kivaa oo se kaljan juominen. – Juuso Pusa*

Hemingway'sin ravintolapäällikkö Jari Virkki toteaa suoraan ohjelman olevan jatkoajaluvan peruste. Virkki selittää lakitekstissä lukevan, että ohjelman pitää olla korkea-tasoista ja se on yksi peruste sille, millä jatkoajaluvat saadaan. Vaikka aikoinaan ohjelmaa on otettu Hemingway'siin lupien takia, on tilanne kääntynyt toisinpäin, joten ravintola on hyötynyt siitä todella paljon. Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkö Virpi Hämäläinen sanoo ensisijaisen syyn olevan jatkoajalupaperuste. Hän mainitsee toiseksi syyksi myös kilpailutilanteen kovuuden, jonka takia heidän on erotuttava joukosta. Old Brick's Innin ravintolapäällikkö Mikko Seppänen kokoaa näppärästi kaikista tärkeimmät syyt sille, miksi ravintoloissa on ohjelmaa:

*No kyllähän se pitkälti lupapolitiikkaan perustuu ja ohjelma on perusteena lupien saannille, että kyllähän myös erottuminen kilpailijoista ja asiakkaitten houkuttelu on semmoisia. Kyllähän hyvä*

*ohjelma saa paikalle aina yleensä ihmisiä.*

Opinnäytetyössäni halusin myös tutkia elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden roolia jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa. Tämä olikin kuudes kysymys haastattelussa. Shakerin ravintolapäällikkö Antti Kuitunen toteaa automaattisesti, että ohjelmaa tai elävää musiikkia tulee olla, että jatkoaikalupia pystyy edes hakemaan. Kuitunen mainitsee, että elävällä musiikilla ja ohjelmapalveluilla on todella iso rooli jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa. Kuitunen uskoo, että ravintoloissa olisi suhteellisen köyhää jos min-käänlaista ohjelmaa ei olisi ja jatkoaikaluvat silti myönnettäisiin. Hän on sitä mieltä, että jonkinlaista ohjelmaa tulee olla, jotta jatkoaikaluvan saa.

Ravintola Birran ravintolapäällikkö kommentoi asiaa seuraavasti:

*No meillä se niiden rooli on se, että jos meillä ei tarjota elävää musiikkia, niin emme saa jatkoaikalupia. Se on se totuus siitä.*

Myös Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikkö Tommi Niukkanen on samaa mieltä asiasta. Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkö Virpi Hämäläinen mainitsee elävällä musiikilla ja ohjelmapalveluilla olevan todella iso rooli jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa. Hämäläinen näkee asian kaksipiippuisena asiana, koska artistien kannattavuus vaihtelee laidasta laitaan. Heille tärkeää on kuitenkin imago ja jatkuvuus, joten heidän ravintolassa elävää musiikkia on aina viikonloppuisin sekä erikoisiltoina. Hämäläinen lisää jatkuvuuden ja pysyvyyden tuovat kannattavuutta toimintaan. Ilo-kiven ravintolapäällikkö Juuso Pusan mielestä elävä musiikki on riskialtein kaikesta ohjelmasta pääsymaksun ja artistin hinnan takia. Elävä musiikki saattaa myös rajata pois sen kuuntelijakunnan, joka ei kyseisestä musiikista tykkää. Pusa kokee kuitenkin, että jatkoaikalupien edellytyksiin kuuluu, että ohjelman tulee olla tasokasta. Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustinen uskoo, että elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden merkitys on viihdyttää asiakkaita.

*Tavoitteena on, että ihmiset viihtyvät, tanssivat ja pitävät hauskaa pikkutunneille asti. – Juuso Puustinen*

Old Brick's Innin ravintolapäällikkö Mikko Seppänen väittää, että noin 80 prosenttia jatkoaikaluvallisista ravintoloista nojaa ohjelmapalveluiden ja elävän musiikin perään. Seppänen kokee heidän olevan harvinainen paikka, koska heidän jatkoaikaluvat perustuvat ruuan saannin ohella keittiön aukioloaikoihin. Hemingway'sin ravintolapäällikkö Jari Virkki viittaa elävän musiikin ja ohjelmapalvelun olevan peruste jatkoaikaluvalle Hemingway'sissa. Virkki mainitsee myös ruuan jatkoaikaluvan perusteeksi, vaikka tämän hetkiset perusteet ovatkin hänen mielestä kaistapäisiä.

Haastattelun seitsemäntenä kysymyksenä halusin tietää, onko ohjelmapalveluilla merkitystä jatkoaikalupia hakiessa. Tästä haastateltavilla ei ollut epäselvyyttä. Kaikki olivat sitä mieltä, että ohjelmapalveluilla oli merkitystä jatkoaikalupia hakiessa. Vastausten ollessa niinkin yksiselitteisiä ja saturaation eli kylläntymisen täytyminen (aineisto alkoi toistaa itseään) vaikutti siihen, etten ala erikseen analysoimaan vastauksia. Antaa vastausten puhua puolestaan:

*Jatkoaikalupaa ei saa ellei ole ohjelmistoa. Tiedän Jyväskylästä ainoastaan yhden paikan, joka sai aikoinaan jatkoaikaluvat kolmeen asti sisustuksen perusteella. Ja se oli Grand Star Café, että en tiää, muita jotka on siihen panostanu. – Harri Kuokkala, Mustan Kynnyksen osaomistaja*

*Tottakai on. Me emme välttämättä saisi jatkoaikalupia, ellei meillä olisi vaihtelevaa ohjelmaa ja ammattilaistiskijukkaa soittamassa musiikkia. Ohjelmapalvelut ovat suuressa osassa jatkoaikalupia hakiessa. – Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustinen*

*On, niin kuin äsken jo mainitsin. Ohjelmapalvelut tulee olla kohdallaan jos jatkoaikaluvan aikoo saada. – Jari Heisto, Ravintola Birran ravintolapäällikkö*

*On. – Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikkö Tommi Niukkanen*

*Meidän kohdalla se on ainut peruste millä ne saadaan. Eliikkä, meillä ei ole sen tasoista ruokaa, että sillä perusteella pystyttäisiin saamaan jatkoaikalupia. Sitä vain vähän ihmettelen, että kuka tulee syömään kolmen aikaan yöllä ravintolaan, mutta mun ei varmaan tarvitse sitä ymmärtääkään. – Hemingway'sin ravintolapäällikkö Jari Virkki*

*On, kyllä on ehdottomasti. Kun pitää olla ulkopuolinen ohjemantuottaja, se on lain pykälien mukaan niin kun meillä on edellytyksenäkin. – Virpi Hämäläinen, Pub Katseen ja Bar Soolon*



ravintolapäällikkö

*On. Kyllä. On. On sillä merkitystä, että jonkunlaista ohjelmaa ravintoloissa on oltava, että jatkoaikaluvan saa. – Shakerin ravintolapäällikkö Antti Kuitunen*

*On. Elikkä tota laissa määritellään se, että jatkoaikalupa pitää olla perusteena se ravintola on joko hotellin yhteydessä, siellä on tasokasta ja monipuolista ohjelmaa tai sitten siellä on tarjolla ruokaa. Ja kyllä tänä päivänä toi ohjelma on se suurin vaikuttaja. – Mikko Seppänen, Old Brick's Innin ravintolapäällikkö*

*Niin kyllä ne kysyy sitä. Kyllä meiltäkin kysyttiin, kun haettiin jatkoaikalupia, että mikä teidän syksyn ohjelma on. Kyllä ne kysyy mitä teillä tulee olemaan, eli kyllä niillä on merkitystä. – Ilokiven ravintolapäällikkö Juuso Pusa*

Päätin myös tutkia, onko jatkoaikaluvilla merkitystä kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä ja mikä jatkoaikalupien merkitys on ravintoloitsijoiden mielestä. Halusin myös ottaa esille erittäin ajankohtaisen, ravintola-alaa kuohuttaneen, aiheen; sisäministeri Päivi Räsäsen lakiehdotuksen ravintoloiden jatkoaikalupien poistamisesta. Tämäkään aihealue ei jättänyt haastateltavaa tai haastattelijaa kylmäksi, joka on ihan ymmärrettävää, kun kyseessä on ravintola-alaan liittyvä suuri muutos, jos lakiehdotus menisi läpi eduskunnassa. Mustan Kynnyksen osaomistaja Harri Kuokkala on huomannut, että kolmeen ja neljään saakka yöllä auki olevilla ravintoloilla on selkeä ero siinä, monelta ihmiset saapuvat ravintolaan. Hän mainitsee, että yökerhoihin tullaan silloin, kun kaikki muut kolmeen asti olevat paikat ovat menneet kiinni.

*Mä oisin kahta mieltä siitä hommasta, mua ei haittaa jos se lähtis kaikilta. Mä oon 43 –vuotias ja oon 18-19-vuotiaana käynyt ravintoloissa, niin kaikki ravintolat meni kiinni yhdeltä, puoli yks tuli valomerkki. Se oli siihen aikaan toimiva juttu ja se oli sitä aikaa, kun Räsäsenkin kävi ravintoloissa. Että ehkä hän haikailee sitten sen perään. Ja sitten kun jatkoaikalupia rupes tulemaan, niin jotenkin tää ravintolakulttuurikin muuttui. Mä en tiiä johtuuko se siitä, että onko sille suora syy-seuraussuhde, johtuuko se siitä, että kun ravintoloiden aukiolot tehtiin myöhäsemmäks, niin ihmiset rupes tulemaan myöhemmin. Vai johtuuko se siitä, että kun ihmiset rupes tulemaan myöhemmin, niin ravintolat halus olla auki myöhemmin. Siinä on nyt se, että ihmiset tulee nyt ravintolaan yhdentoista aikaan, kun taas 20 vuotta sitten ravintolaan oli jonoa seittemän aikaan. Henkilökohtaisesti*

*mulla ei oo siihen negatiivista sanottavaa, koska se parantais mun henkilökohtaista elämää. – Harri Kuokkala*

Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikkö Tommi Niukkanen on sitä mieltä, että jatkoaikaluvat ovat elintärkeitä yökerhoille kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä. Bar Passionin ravintolapäällikkö Juuso Puustinen kertoo, että sotkua tulisi enemmän kaupungille, koska ihmiset lähtisivät muualle kuin baareihin juomaan. Puustinen muistuttaa alkoholin nauttimisen ravintoloissa olevan turvallinen ympäristö, koska sitä valvotaan.

*En missään nimessä toivo sitä, että ihmiset joisivat kotona ilmaan minkäänlaista valvontaa, koska ihminen voi ostaa kaksi pulloa kossua, juoda ne ja lähteä sairaalaan heti sen jälkeen. Ravintoloissa se ei ole mitenkään mahdollista, että siinä mielessä se on turvallisempi ympäristö ja järkevämpi vaihtoehto kotona juomiseen. Kyllä jatkoaikaluvat on minun mielestäni hyvä juttu ehdottomasti. – Juuso Puustinen*

Hemingway'sin ravintolapäällikkö Jari Virkin mukaan sisäministeri Päivi Räsänen uskoo, että kun ravintolat suljettaisiin kahdelta yöllä, niin ihmiset lakkaisivat juomasta tai alkoholin aiheuttamat ongelmat poistuisivat.

*Mun mielestä olisi ollut hienompaa, jos hän olisi sanonut, että nyt me helpotetaan näiden ravintoloiden elämää alkuillasta tällä ja tällä perusteella; lasketaan esimerkiksi veroa tai tehdään jollain muulla tavalla helpommaksi aikaisemmin ravintoloihin tuleminen. Sitten voisi alkaa puhumaan, että pistetään ravintolat aikaisemmin kiinni, koska asiakkaat tulevat aikaisemmin. Tää on niin järjetöntä, että kieltoja osataan tehdä, mutta mitään ei anneta tilaa. Jotain helpotusta pitäisi keksiä siihen, että saataisiin ne tulemaan aikaisemmin ravintolaan. – Jari Virkki*

Virkki lisää sen olevan mielenkiintoinen asia, että mitä myöhempään anniskelupaikat alkoivat olla auki, sitä myöhempään asiakkaat tulevat ravintoloihin. Virkin mukaan asiakkailta kestäisi vuosia ymmärtääkseen tulla aiemmin ravintolaan, koska he ovat totutettu tulemaan niinkin myöhään. Shakerin ravintolapäällikkö Antti Kuitunen on myös samaa mieltä Virkin kanssa siitä, että jatkoaikalupien myöntäminen suosii kuluttajilta sitä, että he tulevat myöhemmin ravintoloihin. Kuitunen ei kuitenkaan ole

sisäministeri Räsäsen ehdotuksen kannalla, koska ei usko ihmisten oppivat uutta muutosta heti, eikä usko, että järjestyshäiriöiltä välttyttäisiin.

Ravintola Birran ravintolapäällikkö Jari Heisto mieltää jatkoaikalupien olevan kuluttajien etu, etteivät he kävelisi kaupungilla päämäärättömänä. Heisto ymmärtää Räsäsen ehdotuksen jos laki olisi sama kaikille. Jos kaikki ravintolat menisivät kiinni jo vaikka kahdentoista aikaan yöllä, niin se sopisi Heistolle, mutta se edellyttäisi sitä, että kaikki olisivat samalla viivalla.

*Jos tässä tapauksessa osa ravintoloista saisi kolmeen asti olevat jatkoaikaluvat, toiminta ei olisi enää tasa-arvoista. Miten voi kilpailla jos on erilaiset valtit kuin kavereilla? Eihän se ole tervettä kilpailua, tietysti lakihan sen kilpailun viime kädessä määrittelee. – Jari Heisto*

Old Brick's Innin ravintolapäällikkö Mikko Seppänen on huomannut kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä sellaisen seikan, että alkuillan ravintolan aukioloajat vaikuttavat siihen, minne kuluttajat suuntaavat, koska heille on tärkeää se mahdollisuus siitä, että sieltä ei välttämättä tarvitse lähteä pois. Seppänen kertoo Räsäsen ehdotuksen olevan hyvän kuuloinen idea, jos se toimisi. Hän kuitenkin rajoittaisi ulkomailta tuodun alkoholin määrää yksityiskäyttöön ajanmukaisemmalle tasolle. Seppänen uskoo, että monet ravintola-alan yrittäjät saattaisivat lopettaa toimintansa, koska se vaatisi ainakin yhden sukupolven verran totuttelua. Hän mainitsee myös monen työpaikan menetyksen, jos lakiehdotus menisi läpi tällaisenaan.

*Ihmiset lähtis sitten koteihinsa pitämään pimeitä jatkoja ja tulis salakapakoita, niin kuin tässä mediassa on jo pyöritelty, että tänä päivänäkin on jo nähtävissä asuinalueilla monesti ravintoloiden sulkeuduttua, että siellä on jatkoja. Ja entistä enemmän silläkin tavalla, ettei mennä ravintoloihin vaan järjestetään kotibileitä. Se vaan toisi sen alkoholiongelman sinne asuinalueille ja lähiöihin ja se taas viranomaista työllistäisi vähemmän sillon ravintoloiden sulkemisajan aikaan. Sitten ne ajais pitkiä kujia ja kyliä niiden kotihäiriöiden takia. – Mikko Seppänen*

Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkö Virpi Hämäläinen arvioi jatkoaikaluvilla olevan todella suuri merkitys kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä. Hämäläinen on huomannut viimeisen tunnin olevan paras myynnillisesti, jolla on kaikista eniten

merkitystä ravintoloille. Hän kertoo Räsäsen ajatuksen olevan ihana ja hyvää tarkoittava, mutta kertoo ehdotuksen tulevan väärältä ihmiseltä. Ilokiven ravintolapäällikkö Juuso Pusa on havainnut, että viimeinen tunti kahdesta kolmeen hiljenee, kun asiakkaat haluavat jatkaa iltaansa vielä muualla, mutta jatkoaikaluvat eivät vaikuta kuluttajien aikaan tulla Ilokiveen. Pusan mukaan Räsäsen ehdotuksen kautta ongelma laikaistaisiin maton alle. Pusa lisää, että jokainen alkoholijuoma, jonka he myyvät, menevät suoraan Jyväskylän kaupunkiin ja Ilokiven työpaikkaan. Pusa muistuttaa, että muutosta suomalaisten juomakulttuuriin ei saa lakien kautta, vaan tulisi ennemmin yrittää vaikuttaa asenteisiin.

*Ei suomalaisten juomatapoja ja –kulttuuria muuteta sillai, että muutetaan lakia. Olihan meillä kieltolakikin, kiellettiin viinan juominen, mutta miten se vaikutti elämään. Että ei ihmisten käyttäytymistä muuteta sillei, että asia kielletään. Sitten ne menee kotibileisiin juomaan sitä viinaa ja se vie paikallisia työpaikkoja. Niin kun mä oon aina sanonu, että ei siinä oo mitään järkeä, että ajetaan ihmiset juomaan koteihinsa, koska kukaan ei valvo niitä ja kellään ei oo, poliisilla ei oo resursseja ja kellään viranomaisella, kuin poliisilla on valtuuksia mennä valvomaan niitä. Ja nyt ravintoloissa, me ollaan aika tiukasti säännelty ja valvottu ala, niin ja me pidetään huolta siitä, ettei me myydä liikaa alkoholia ja jos joku juo liikaa, niin me heitetään ihmiset ulos. – Juuso Pusa*

## 7.5 Kotisohva ravintoloiden kilpailijana

Viimeisenä kysyin, kokevatko ravintoloitsijat kotisohvan kilpailijana ja jos kokevat, niin millä tavalla. Anniskeluravintola Ruman ravintolapäällikkö Tommi Niukkanen kertoo tutkimusten osoittavan, että kotona juodaan enemmän alkoholia ravintoloiden sijaan. Vastaus jättää paljon tulkinnan varaan. Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapäällikkö Virpi Hämäläinen selittää ravintoloiden ostohintojen nousun vaikuttaneen myyntihintoihin, mistä seuraa se, että on halvempaa juoda kotona. Hän täsmentää, että Pub Katse ja Bar Soolo, kuten muutkin yökerhot, kilpailevat nimenomaan alkui-  
lan kotisohvan kanssa, vaikka yrittävät erilaisilla tarjouksilla ja Happy Hour -tunneilla saada ihmiset tulemaan aiemmin kotoa baariin.

Mustan Kynnyksen osaomistaja Harri Kuokkala on sitä mieltä, että niin Musta Kynnys kuin kaikki muutkin ravintolat kilpailevat kotisohvan kanssa. Kuokkala on huomannut ravintola-alasta tulleen erittäin säännösteltyä. Tämän hetkiset trendit painottavat terveellisiä elämäntapoja, mikä vaikuttaa myös siihen, että kuluttajat juovat enemmän kotona. Bar Passionin ravintolapääällikkö Juuso Puustisen mukaan kaikki ravintolat kilpailevat kotisohvaa vastaan ja mainitsevat sen olevan pahin kilpailija alalla. Hän ei ole huomannut vähittäismyynnissä muutosta, mutta toteaa, että ihmiset tuovat enemmän alkoholia Virosta, mikä on vaikuttanut ravintoloiden anniskelun määrään. Puustinen pitää hyvänä asiana lakiuudistuksia, jotka ovat poistaneet paljousalennukset.

Ilokiven ravintolapääällikkö Juuso Pusa on samaa mieltä Juuso Puustisen kanssa siitä, että myös Ilokivi kilpailee kotisohvan kanssa. Pusa lisää, että kaupassa olut on halvempaa kuin ravintolassa, mutta ravintolan tulee vain tarjota jotain parempaa kuin kotisohva. Ilokiven tapauksessa sijainti vaikuttaa osittain myös siihen, että on nähtävä väivä ihmisten saamiseksi paikalle.

*Ollaan vain yhden mäen takana, joka on kuitenkin liikaa monille ihmisille. – Juuso Pusa*

Shakerin uusi ravintolapääällikkö Antti Kuitunen kokee, että kilpailijana eivät ole pelkästään muut ravintolat, vaan myös kotisohva, jota vastaan kaikki ravintolat yrittävät kilpailla. Kuitunen toteaa, että jos ihminen ei lähde kotoaan minnekään, on se kaikilta ravintoloilta pois. Hän arvioi, että lähtiessään ulos, ihminen tukee jollain tavalla tätä toimintaa, kantoipa asiakas rahansa minne paikkaan tahansa. Old Brick's Innin ravintolapääällikkö Mikko Seppänen kertoo vapaan myynnin ja pimeiden juhlien vaikuttaneen siihen, että myös he kilpailevat kotona olevan sohvan kanssa. Seppänen mainitsee myös tämän hetkisen taloustilanteen lauseessaan:

*Se on monelle iso kynnys lähteä ravintolaoluelle, jos ne saa sen olut purkin Virosta tuotuna kymmenen kertaa halvemmalla kuin se yks tuoppi maksaa ravintolassa. Tämmöisessä taloustilanteessa se varmaan monelle merkkää jotain.*

Hemingway'sin ravintolapäällikkö Jari Virkki kuvailee antavansa vaihtoehdon kotisohvalle, koska heillä saa oluen pöytään ja sohvia Hemingway'ssakin on. Jari Virkki on samoilla linjoilla Mikko Seppäsen kanssa siitä, että valinta on siinä tilanteessa helpompia tehdä jos kaupasta tai muualta saa halvemmalla. Virkki luottaa kuitenkin ihmiseen laumaeläimenä ja uskookin, ettei lauman kerääminen kotia onnistu ikinä.

*Kyllä minä olen luottavaisin mielin ravintola-alalla, vaikka hankalaa tämä on. – Jari Virkki*

Ravintola Birran ravintolapäällikkö Jari Heisto näkee kotisohvan ennemminkin vaihtoehtona.

*Kyllä se toki on se paras sohva, mutta ravintolan sohva on vähän niin kuin kävisi vieraissa. – Jari Heisto*

## 8 JOHTOPÄÄTÖKSET

Tutkimus osoitti, että suomalaisessa juomakulttuurissa on tapahtunut suuri muutos. Suomalaisten juomatavat ovat muuttuneet vuosien varrella, aiemmin olematon keskiolutkulttuuri on tullut enemmän esille viini- ja cocktailkulttuurin ohella. Samalla kun juomakulttuuri on muuttunut, ovat myös juomatottumukset muuttuneet. Ihmiset tulevat myöhemmin ravintoloihin ja juovat paljon enemmän kotona alkoholia kuin aiemmin. Tähän ovat vaikuttaneet muun muassa hinnoittelu ja alkoholiverotus. Myös niin sanottuja ”etkoja” (kotona juodaan alkoholia ennen ravintolaan menoa) on alettu järjestämään enemmän.

Suomalaisista on tullut laatutietoisempia ja ostaessaan alkoholijuomia, joten kuluttajat kiinnittävät enemmän huomiota tuotteen laatuun kuin määrään. Kuluttajat ostavat halvemmalla alkoholia vähittäismyyntikaupoista ja Alkosta. Tämä johtuu ravintoloiden hinnoittelusta ja siitä, että esimerkiksi Alkossa alkoholi on paljon halvempaa kuin ravintoloissa. Siinä missä vähittäismyynti on lähtenyt todella suureen nousuun, on ravintoloissa myydyn alkoholin määrä laskenut. Tähän ovat vaikuttaneet erityisesti veropoliittiset muutokset.

Jyväskylän ravintoloiden asiakasvirrat ovat pienentyneet alkoholiveron korotusten, tuonnin vapautumisen, tupakkalain, kalliiden hintojen ja hallituksen hätiköivien ratkaisujen myötä. Kuluttajakäyttäytyminen ja kuluttajien rahankäyttö on muuttunut. Tuonnin vapautumisen myötä kuluttajat ovat alkaneet olla tietoisia rahankäytöstä ja siitä, miten kalliita ravintoloiden hinnat ovat. Ravintoloissa oloaika on vähentynyt. Jyväskylän ravintoloitsijat kokevat, että hinnoilla, esiintyjillä, sekä verotuksella voisi helpottaa asiakasvirtojen elpymistä. Myös harmaiden ravintoloiden pois saanti alalta vaikuttaisi positiivisella tavalla asiakasvirtoihin. Taloudellisen tilanteen nousu saisi kuluttajat käyttämään enemmän rahaa palveluihin. Jyväskylän ravintoloitsijat toivoisivat, että asiakkaita kävisi enemmän. Ongelmallisina ajankohtia oli tammikuusta maaliskuuhun, jolloin asiakkaita ei käy paljoa. Myös arkipäiville ravintoloitsijat halusivat enemmän asiakkaita.

Tutkimus osoitti, että elävällä musiikilla ja ohjelmapalveluilla on vaikutusta jatkoaikaluvallisten ravintoloiden asiakasmääriin. Ihmiset liikkuvat enemmän kun artisti tai esiintyjä on paikalla. Asiakkaat tulevat ravintoloihin saadakseen elämyksiä, jotka esimerkiksi live-musiikki mahdollistaa. Asiakasmäärissä nähtiin muutosta ylöspäin bändien ja artistien ollessa paikalla esiintymässä, mutta myös vaihtelevuutta, joka oli riippuvainen artistista ja sen nimekkyydestä.

Tutkimuksen tärkeimpänä alueena halusin selvittää, millaisena ravintoloitsijat kokevat tämän hetkisen tilanteensa liittyen alkoholilakiin ja sen tulkintaan. Tiesin tämän olevan arka aihe, niin ravintoloitsijoille, poliittisille päättäjille kuin valvovalle viranomaiselle. Tutkimus osoitti, että Jyväskylän ravintoloitsijat pitävät alkoholilakia tiukkana, joka ei anna järjenkäytölle varaa. Alkoholilaki jättää paljon tulkinnan varaa ja ravintoloitsijat kokevat, että alkoholiviranomaisten tulkinnat vaihtelevat omien mielityksien mukaan. Alkoholilain tulkinta on myös tiukkaa. Alkoholilakia tulisi ajanmukaistaa. Ravintoloiden valvonta on kiristynyt ja alkoholitarkastajilla tulisi olla työkokemusta ravintola-alasta tai olla ravintola-alan ammattilainen, jotta he ymmärtäisivät ravintolakulttuuria paremmin. Tästä voimme päätellä, että Jyväskylän ravintoloiden ja viranomaisen tulkinta alkoholilaista eivät kohtaa.

Jyväskylän ravintoloitsijat kokevat, että alkoholilakia tulkitaan Keski-Suomessa vähintäänkin tiukasti tai tarkasti. Osa ravintoloitsijoista pitää asiaa hyvänä. Keski-Suomessa ei ole varaa soveltaa alkoholilakia. Tutkimuksessa kävi ilmi, että kaikki pitävät alkoholilakia yhdenmukaisena. Alkoholilain tulkinnassa ravintoloitsijat olivat eri mieltä. Jyväskylän jatkoaikaluvalliset ravintoloitsijat kokevat, että alkoholilain tulkinnassa on suuria eroja eri läänien välillä. Valvovat alkoholiviranomaiset ovat eri henkilöitä, joten he tulkitsevat asiaa eri tavoin. Ravintoloitsijat kokevat, että alkoholilain valvonta ja toteutus vaihtelevat eri puolilla Suomea. Osa ravintoloitsijoista oli sitä mieltä, että Jyväskylässä ja Keski-Suomessa alkoholilakia valvotaan kaikista tiukimmin koko Suomessa.

Tutkimus osoitti, että Keski-Suomessa on suhteellisen vaikeaa saada jatkoaikalupia. Jatkoaikaluvan saamiseksi Keski-Suomessa, tulee täyttää jatkoaikaohjauskirjeessä mainitut edellytykset. Vaatimukset ohjelman tasolle ovat kiristyneet. Osa ravintoloitsijoista kokee, että jatkoaikaluvat ovat helppo saada, kunhan hoitaa asiansa kunnolla. Osa ravintoloitsijoista kokee, että kriteerit, jotka ovat edellytyksenä jatkoaikaluvalle, vaihtelevat eri puolella Suomea.

Jyväskylän ravintoloitsijat ovat tyytyväisiä tämän hetkiseen ohjelmapalvelutarjontaan. Tarjontaa on riittävästi ja ohjelmaa ei juuri tarvitse etsiä, koska tarjouksia tulee usein. Jyväskylän ravintoloissa on ohjelmaa siitä syystä, että se on jatkoaikaluvan peruste. Ravintolat haluavat erottua joukosta omalla tarjonnallaan kilpailun ollessa kovaa ja houkutella asiakkaita. Ravintolat haluavat tuottaa elämyksiä asiakkaille. Elävällä musiikilla ja ohjelmapalveluilla on iso merkitys ja rooli Jyväskylän jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa. Elävä musiikki tai ohjelmapalvelut ovat jatkoaikaluvan peruste. Jyväskylän ravintoloitsijat olivat yksimielisiä siitä, että ohjelmapalveluilla on merkitystä jatkoaikalupia hakiessa. Jatkoaikaluvilla on merkitystä kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä. Asiakkaat ovat totutettu saapumaan myöhemmin ravintoloihin. Asiakkaiden ravintolassa oloaika on vähentynyt. Jyväskylän ravintolat tekevät parhaan myynnin yön viimeisen aukiolotunnin aikana.



Sisäministeri Päivi Räsäsen ehdotus poistaa jatkoaikaluvat kokonaan ei saanut juuri kannatusta. Räsäsen ajatus on hyvää tarkoittava, mutta alkoholin tuottamat ongelmat eivät poistuisi aukioloaikoja lyhentämällä. Ravintolat ovat turvallisia ympäristöjä kuluttaa alkoholia. Sisäministeri Päivi Räsäsen ehdotus veisi ihmiset juomaan koteihin ja se ei helpottaisi poliisin työtä. Kuluttajilla kestäisi vuosia tottua ravintoloiden lyhempiin aukioloaikoihin. Jyväskylän ravintolat kokevat kilpailevansa yhteistyössä kotisohvan kanssa. Kaupoissa alkoholi on halvempaa, joten kuluttajat käyttävät sen hyödyksi ostamalla sitä vähittäismyyntikaupoista. Osa kokee kotisohvan olevan vaihtoehto ravintolan sohville.

## 9 POHDINTA

Sain alkuperäisen opinnäytetyön aiheen marras-joulukuussa 2010. Tarkoituksena oli saada kaksi eri näkökulmaa opinnäytetyöhöni, Keski-Suomen alkoholiviranomaisten ja Jyväskylän ravintoloitsijoiden. Se ei kuitenkaan toteutunut, koska Keski-Suomen alkoholiviranomaiset eivät suostuneet haastatteluihin. He kertoivat, että kaikki tarvittava tieto opinnäytetyöni kannalta löytyy tietyiltä Internet-sivuilta. Myös työn alkuperäinen toimeksiantaja vetäytyi projektista syksyllä 2011. Tuntui siltä, etten saisi yksin tehtyä opinnäytetyötäni loppuun saakka. Keskusteltuani opinnäytetyön ohjaajan kanssa supistimme vielä kertaalleen aiheitani, jotta se olisi tehtävissä oleva. Näin työni rajautui vain Jyväskylän jatkoaikaluvallisiin ravintoloihin ja niiden kokemuksiin ravintola-alan kynnyskysymyksistä, kuten esimerkiksi alkoholilain tulkinnasta, valvonnasta ja toteutuksesta, asiakasmäärien muuttumisesta, elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden roolista jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa ja ravintoloiden kilpailijasta, kotisohvasta.

Kaksi edellä mainittua suurta takaiskua vaikuttivat opinnäytetyöni luonteeseen ja erityisesti aikatauluun. Opinnäytetyöni on ollut pitkä prosessi, joka vihdoin ja viimein on loppumaisillaan. Opinnäytetyön toteutusvaiheen suurin ongelma oli Jyväskylän jatkoaikaluvallisten ravintoloitsijoiden tavoitettavuus. Oleellista tutkimuksen luotettavuuden kannalta on se, etten tavoittanut kaikkia Jyväskylän jatkoaikaluvallisia ravintoloitsijoita. Se vaikuttaa myös tutkimuksen tuloksiin. Tavoitteenani oli tavoittaa vä-

hintään puolet ravintoloitsijoista, mutta se ei valitettavasti onnistunut. Toteutusvaiheessa yritin soittaa heille eri vuorokauden aikoihin, koska tiedän jatkoaikaluvallisten ravintoloitsijoiden tekevän joko toimistopäivää kello kahdeksasta kello 16.00:een saakka tai ravintolatyötä, joka saattoi vaihdella kello 14.00:sta kello 4.00:ään saakka yöllä. Jos en tiennyt millaista työvuoroa he tekevät, oli vaikeaa soittaa sopivaan aikaan. Sain loppujen lopuksi 9 haastattelua.

Haastattelujen aikana minulle valkeni, kuinka arka ja vahvoja tunteita herättävä aiheeni on. Mieleeni juolahti uskallanko antaa opinnäytetyölleni verkkojulkaisuluvan, koska osa haastateltavien vastauksista oli todella kriittisiä. Itselleni tuli jopa hieman yllätyksenä se, kuinka paljon sanaton viestintä (muun muassa ilmeet, eleet) ja äänenpaino vaikuttaa tulkintaani vastauksista. Se mitä paperilla lukee, on osassa haastatteluista neutraali versio siitä, miten haastateltavat sanoivat asian. Tämä saikin minut miettimään asiaa enemmän ja epäilemään pystynkö tai kehtaanko laittaa suoria lainauksia tietyistä vastauksista. Haluan, että työlläni olisi merkitystä, mutta en myöskään halua, että ravintolat joutuvat haastattelujen vastausten takia vaikeuksiin kenenkään kanssa. Se ei ole ollut missään vaiheessa tutkimukseni tavoitteena tai tarkoituksena.

Opinnäytetyöni alkuperäinen aikataulu ei pitänyt paikkaansa yhtään. Alkuperäisenä tavoitteena minulla oli valmistua keväällä 2011. Sen jälkeen, kun aiheettani pienennettiin, tavoitteena oli esitellä työ joulukuun 2011 opinnäytetyöseminaarissa. Toimeksiantajan vetäydyttyä se ei ollut mahdollista. Asiaan myös vaikutti se, etten nostonut opintotukea kesällä ja syksyllä 2011, joka tarkoitti sitä, että opinnäytetyön ohella minun piti tehdä töitä, jotta eläisin. Joulukuun 2011 lopulla sairastuin pitkäaikaisesti, joka veti minut vuoteeseen yli kuukaudeksi. Tämä myös vaikutti kevään 2012 aikatauluun. Parannuttuani, asiat etenivät todella nopeasti. Kahden ja puolen kuukauden aikana etsin lisää kirjoitettavaa tietoperustaan, otin yhteyttä jatkoaikaluvallisiin ravintoloihin, toteutin haastattelut ja kirjoitin opinnäytetyöni. Suurin ongelma opinnäytetyössäni oli siis aikataulussa pysyminen, motivaation ylläpitäminen takaiskuista huolimatta, Jyväskylän jatkoaikaluvallisten ravintoloiden yhteystietojen kerääminen sekä ravintoloitsijoiden tavoitettavuus.

Haluan kiittää kaikkia osapuolia; Jyväskylän Ammattikorkeakoulua, opinnäytetyöni ohjaajaa Kimmo Ahoa, entistä toimeksiantajaa aiheesta sekä erityiskiitokset niille yhdeksälle Jyväskylän jatkoaikaluvallisille ravintoloille, jotka tekivät tutkimuksestani mahdollisen. Ilman teitä en olisi onnistunut!

## LÄHTEET

Heisto, J. 2012. Ravintolapääällikkö. Ravintola Birra. Haastattelu 4.4.2012.

Hughes, K. & Bellis, M. 2012. Alcohol in the European Union – Consumption, harm and policy approaches. Toim. P. Anderson, L. Møller ja G. Galea. World Health Organization -julkaisu 27.3.2012, 63 – 64. Viitattu 15.4.2012.

[Http://www.euro.who.int/data/assets/pdf\\_file/0003/160680/Alcohol-in-the-European-Union-2012.pdf](http://www.euro.who.int/data/assets/pdf_file/0003/160680/Alcohol-in-the-European-Union-2012.pdf).

Hämäläinen, V. 2012. Pub Katseen ja Bar Soolon ravintolapääällikkö. Bar Soolo. Haastattelu 5.4.2012.

Kuitunen, A. 2012. Ravintolapääällikkö. Shaker. Haastattelu 11.4.2012.

Kuokkala, H. 2012. Mustan Kynnyksen osaomistaja. Musta Kynnys. Haastattelu 22.4.2012.

KK 66/2010 vp. Ravintoloiden tasavertainen kohtelu jatkoaikalupien myöntämisessä 17.2.2010. Katainen, E. Viitattu 13.9.2011.

[Http://web.eduskunta.fi/Resource.phx/eduskunta/index.htx?lng=fi](http://web.eduskunta.fi/Resource.phx/eduskunta/index.htx?lng=fi), valtiopäiväasiakirjat ja –asiakirjat, kysymykset, KK 66/2010 vp.

Lahtinen, E. 2006. Alkoholijuomien anniskeluajan jatkamisesta annetun valtioneuvoston asetuksen (1208/2002) soveltamista koskeva STTV:n ohje lääninhallituksille 21.12.2006. Dnro 608/43/06. Viitattu 10.10.2011.

[Http://www.sttv.fi/alkoholi/jatkoaikaohjauskirje.pdf](http://www.sttv.fi/alkoholi/jatkoaikaohjauskirje.pdf)

Niukkanen, T. 2012. Anniskeluravintola Ruman ravintolapääällikkö. Sähköinen kysymysrunko 5.4.2012. Jyväskylä.

Palkkojen kehitys. 2012. Valtioneuvoston ja Tilastokeskuksen Findikaattori – Internet-sivut. Viitattu 18.4.2012. [Http://www.findikaattori.fi/fi/13](http://www.findikaattori.fi/fi/13).

Pasonen, K. & Wallenius K. 2011. Kossuvichystä sixpackiin – ravintola-alkoholin kulutuksen väheneminen Suomessa. Opinnäytetyö. Haaga-Helia Ammattikorkeakoulu, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto. Viitattu 15.4.2012.

[Https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/27051/Wallenius\\_Katariina.pdf?sequence=1](https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/27051/Wallenius_Katariina.pdf?sequence=1).

Pietilä, J. 2010. Keski-Suomen aluekehityksen tulevaisuuden näkymiä. Keski-Suomen Liitto. Jyväskylän Yliopistopaino. Kuva 13. Viitattu 22.4.2012.

[Http://www.keskisuomi.fi/filebank/11135-aluekehitysnakymat\\_www.pdf](http://www.keskisuomi.fi/filebank/11135-aluekehitysnakymat_www.pdf)

Pusa, J. 2012. Ilokiven ravintolapääällikkö. Musta Kynnys. Haastattelu 13.4.2012.

Puustinen, J. 2012. Ravintolapäällikkö. Bar Passion. Haastattelu 2.4.2012.

Päihdetilastollinen vuosikirja 2009, Alkoholi ja huumeet. 2009. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos THL. Viitattu 1.10.2011.

<http://www.stakes.fi/tilastot/tilastotiedotteet/2009/paihde/Paihdetilastollinen2009.pdf>

Päihdetilastollinen vuosikirja 2010, Alkoholi ja huumeet. 2010. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos THL. Viitattu 1.10.2011.

<http://www.valvira.fi/files/tiedostot/p/%C3%A4/P%C3%A4ihdetilastollinen%20vuosikirja%202010.pdf>

Sirppiniemi, A. 2011. Stadionkeikat – Väistytvä perinne?. Teosto Ry:n tiedotus- ja asiakaslehti 1/2011. Viitattu 28.3.2011.

[http://www.teosto.fi/teosto/websivut.nsf/0/d4c241eb3d1699f1c225729f004510a0/\\$FILE/teostory\\_1-11\\_web.pdf](http://www.teosto.fi/teosto/websivut.nsf/0/d4c241eb3d1699f1c225729f004510a0/$FILE/teostory_1-11_web.pdf), Teosto Ry:n tiedotus- ja asiakaslehti.

Seppänen, M. 2012. Ravintolapäällikkö/ravintolan johtaja. Old Brick's Inn. Haastattelu 11.4.2012.

Sosiaali- ja terveysministeriö. 2004. Ravintoloiden anniskeluajat säilyvät ennallaan ja valvonta tehostuu. Tiedote 57/2004. Viitattu 14.9.2011.

<http://www.stm.fi/tiedotteet/tiedote/view/1267031>.

STTV. 2006. Alkoholiasiat ravintolassa. Oppaita 2/2006. Viitattu 28.9.2011.

<http://www.valvira.fi/files/alkoholiasiatravintolassa.pdf>.

STTV a. A- ja B-anniskeluravintoloiden myynti vuosina 1999 – 2007. Tilastot. Viitattu 28.4.2010. [http://www.sttv.fi/tilastot/tilastot\\_frameset.htm](http://www.sttv.fi/tilastot/tilastot_frameset.htm).

STTV b. Alkoholijuomien myynti vuosina 1999 – 2009. Tilastot. Viitattu 28.4.2010.

[http://www.sttv.fi/tilastot/tilastot\\_frameset.htm](http://www.sttv.fi/tilastot/tilastot_frameset.htm).

STTV c. Alkoholinkulutus 100 % l vuosina 2002 – 2010. Tilastot. Viitattu 28.3.2011.

[http://www.sttv.fi/alkoholi\\_frameset.htm](http://www.sttv.fi/alkoholi_frameset.htm).

Tamminen, J. 2012a. Uusi kannitrendi paljastui Euroopassa. Uusi Suomi –lehti 27.3.2012. Viitattu 15.4.2012. <http://www.uusisuomi.fi/kotimaa/121248-uusi-kannitrendi-paljastui-euroopassa>.

Tamminen, J. 2012b. Poliisi: Uusi ”känni-ilmio” näkyy koko Suomessa. Uusi Suomi-lehti 20.2.2012. Viitattu 15.4.2012. <http://www.uusisuomi.fi/kotimaa/120269-poliisi-uusi-%E2%80%9Dkanni-ilmio%E2%80%9D-nakyy-koko-suomessa>.

Valtioneuvosto. 2008. Valtioneuvoston periaatepäätös alkoholipolitiikan linjauksista. Helsinki : Sosiaali- ja terveysministeriö. Viitattu 28.4.2010.

<http://info.stakes.fi/alkoholiohjelma/FI/index.htm>.

Valvira ja aluehallintovirastot. 2012. Alkoholihallinnon valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2011–2012, päivitetty 26.3.2012. Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto. Viitattu 15.4.2012.

[Http://www.valvira.fi/files/tiedostot/a/l/Alkoholiohjelma.pdf](http://www.valvira.fi/files/tiedostot/a/l/Alkoholiohjelma.pdf).

Viisi tähteä. 2005. Jatkoaikaluvat puhuttavat 24.8.2005. Viitattu 13.9.2011.

[Http://www.viisitahtea.fi/ajankohtaista/670](http://www.viisitahtea.fi/ajankohtaista/670).

Virkki, J. 2012. Ravintolapäällikkö. Hemingway's. Haastattelu 4.4.2012.

## LIITTEET

### Liite 1. Sähköpostiviesti

Osalle Jyväskylän ravintoloitsijoille lähtenyt sähköpostiviesti opinnäytetyöni haastatteluosioon liittyen.

Hei,

Olen Jyväskylän Ammattikorkeakoulun matkailun koulutusohjelman opiskelija ja teen tällä hetkellä opinnäytetyötä. Asiani liittyy juuri opinnäytetyöhöni ja sen haastatteluosioon. Kerron hieman sen taustoista niin ymmärrätte paremmin aiheesta.

Tutkimuksen tarkoituksena on selvittää elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden rooli jatkoluvallisissa ravintoloissa, sekä selvittää miten ravintoloitsijat kokevat oman tilanteensa tällä hetkellä Jyväskylässä ja Suomen mittakaavassa muun muassa jatkoaikalupiin ja ohjelmapalveluihin liittyen.

Työni on rajattu Jyväskylän jatkoaikaluvallesiin anniskelupaikkoihin ja työn pääosassa ovat ravintoloitsijat sekä alkoholilaki ja sen tulkinnot ravintoloitsijoiden keskuudessa. Sisällytän työhöni muun muassa alkoholilain jatkoaikalupiin liittyvää informaatiota sekä Valviran tilastotietoa alkoholin vähittäismyynnistä ja käytöstä ja sen muutoksista viimeisen vuosikymmenen ajalta. Yritän myös selvittää onko anniskelussa tapahtunut muutoksia suuntaan tai toiseen Keski-Suomen ravintoloissa.

Toteutan tutkimukseni teema- ja avoimia haastattelumenetelmiä käyttäen. Haastateltavia ovat jatkoaikaluvalliset ravintoloitsijat. Olisin erittäin kiitollinen jos teillä olisi aikaa opinnäytetyöni haastatteluun. Haastattelu voidaan toteuttaa puhelimitse, mutta tulisin myös kyllä mielelläni paikan päälle haastattelemaan teitä. Olisitteko siis halukas osallistumaan haastatteluun?

Ystävällisin Terveisin,  
Piia Laitinen, MTA7S1  
JAMK, matkailun koulutusohjelma  
piia\_laitinen@hotmail.com / E1179@jamk.fi  
040-5009016

## Liite 2. Haastattelurunko ravintoloitsijoille

1. Onko suomalaisessa juomakulttuurissa tapahtunut muutosta? Jos on, millä tavalla juomakulttuuri on muuttunut?
2. Onko ravintoloiden asiakasvirroissa tapahtunut muutosta? Jos on, minkä takia?
3. Miten asiakasvirtoja saataisiin suuremmaksi?
4. Miten koette oman tilanteenne tällä hetkellä Keski-Suomen sekä Suomen mitta-kaavassa?
  - a) liittyen jatkoaikalupiin, onko niitä helppo saada?
  - b) liittyen asiakasmääriin, käykö asiakkaita tarpeeksi?
  - c) liittyen ohjelmapalveluihin, ohjelmapalvelutarjontaan?
  - d) liittyen alkoholilakiin, onko laki mielestänne esimerkiksi tiukka/löysä?
5. Miksi ravintoloissa on ohjelmaa? Miksi teidän ravintolassa on ohjelmaa?
6. Mikä on elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden rooli jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa?
7. Onko ohjelmapalveluilla merkitystä jatkoaikalupia hakiessa?
8. Onko asiakasmäärissä ollut muutosta bändien ja artistien ollessa paikalla esiintymässä? Mihin suuntaan?
9. Mikä on jatkoaikalupien merkitys kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä? Mitä olette mieltä sisäministeri Päivi Räsäsen ehdotuksesta poistaa jatkoaikaluvat kokonaan?
10. Miten alkoholilakia sovelletaan ja tulkitaan Keski-Suomessa?
11. Onko alkoholilaki yhdenmukainen kaikille Suomessa?
12. Onko ravintolayrittäminen kannattavaa näillä lakimääreillä?
13. Koetko, että ravintolanne kilpailee kotisohvan kanssa? Millä tavalla?
14. Kertoisitteko hieman taustoistanne ja työhistoriastanne? Kuinka monta vuotta olette toimineet virassanne?



### Liite 3. Bar Passion

Haastattelija: Piia Laitinen

Haastateltava: Ravintolapäällikkö Juuso Puustinen, Bar Passion

Päivämäärä ja aika: Maanantai 2.4.2012 kello 16.30

Paikka: Bar Passion, Kauppalaispiha 3, 40100 Jyväskylä

#### 1. Onko suomalaisessa juomakulttuurissa tapahtunut muutosta? Jos on, millä tavalla juomakulttuuri on muuttunut?

”No en ehkä suurta muutosta ole nähnyt, että jos nyt miettii vaikka viimeistä viittä vuotta, niin ei ole sillä tavalla minun mielestäni muuttunut kyllä. Ehkä vielä enemmän juodaan kotona niitä alkuiltaja, ennen kuin lähdetään ravintolaan. Ja cocktailkulttuuri ja semmoinen on tullut vielä enemmän nyt esille, mutta ne eivät vaikuta välttämättä siihen kulutusmäärään, vaan juomatottumukset ovat muuttuneet enemmän. Ihmiset saattavat tilata enemmän drinkkejä mitä ennen.”

#### 2. Onko ravintoloiden asiakasvirroissa tapahtunut muutosta? Jos on, minkä takia?

”Ei ehkä sillä tavalla suuresti, että totta kai vaikuttaa kaikki, että mitä liikkeitä muut yökerhot tekevät, että pitävätkö he lippuja vai ei. Se vaikuttaa hirveästi siihen mihin aikaan ihmiset lähtevät esimerkiksi pubi-ravintolasta yökerhoihin. Mutta ei minun mielestä muuten ole tapahtunut suurta muutosta.”

#### 3. Miten asiakasvirtoja saataisiin suuremmaksi?

”Jos meidän asiakasvirtoja ajatellaan, niin silloin pitäisi soittaa tuolle luontoäidille ja pyytää aurinkoa tuonne ulos. Sillä saataisiin liikkuvuutta terassiasiakkaisiin. Kyllähän se hankalaa on, mutta toki hinnoilla pystyy jollain tavalla houkuttelemaan, mutta katteita ei pysty tuhoamaan kauhean paljoa. Hyvillä esiintyjillä saa asiakasvirtoja suuremmaksi, mutta ne tietysti maksaa ja niiden suuretta täytyy aina punnita. En usko, että muualla päin Suomea olisi hirveästi asiakasvirrat muuttuneet, vaikka matkailu- ja ravitsemisalalla pientä alamäkeä on ollut, joka liittyy taas taloudelliseen tilanteeseen Euroopassa. Taloudellisen tilanteen aiheuttamaa muutosta asiakasvirroissa siis saat- taan olla hieman mutta ei muuten. Ehkä ne halvemmat paikat ovat menestyneet eniten ja kalleimmissa paikoissa ollut sitten alamäkeä vähän, näin olen vähän ymmärtänyt.”

#### 4. Miten koette oman tilanteenne tällä hetkellä Keski-Suomen sekä Suomen mitta- kaavassa?

– liittyen jatkoaikalupiin, onko niitä helppo saada?

”Meillä on hyvä tilanne, että meillä on esiintyvä artisti, DJ, joka soittaa viikonloppui- sin ja silloin meillä on jatkoaikaluvat kolmeen asti yöllä. Se tilanne on meille ihan riit- tävä, koska emme neljään asti olevaa jatkoaikalupaa tarvittaisikaan. Jatkoaikalupien saaminen ei ole ikinä helppoa ja niiden saanti on aika kiven takana. Jos jatkoaikalu-

van saa ja lupapäivämäärät alkavat tulemaan vastaan, niin kyllä siinä saa töitä tehdä, että saa jatkoa luvalla, koska jatkoaikaluvat ovat aina Suomessa tiukassa. Jatkoaikaluvan saamiseksi tarvitaan esiintyvät artistit ja tanssilattiat, jotka meilläkin ovat kovassa käytössä. Suurin syy siihen, että meillä on jatkoaikaluvat johtuu siitä, että meillä on vaihtelevaa ohjelmaa ja ammattilainen soittamassa musiikkia. Tottakai myös ympäristö, ikärajat ja asiakkaiden käyttäytyminen vaikuttavat jatkoaikalupien saantiin.”

#### **– liittyen asiakasmääriin, käykö asiakkaita tarpeeksi?**

”Kun meillä on jatkoaikaluvat, niin se tuo meille lisämyyntiä viimeiselle tunnille kello 02:sta kello 03:en, mutta aika herkästi asiakkaat siirtyvät yökerhoon. Tietysti yritämme soittaa mahdollisimman paljon yökerhomusiikkia aina lopussa, että asiakkaat pysyisivät täällä yökerhofiiliksellä, mutta asiakkaiden pito viimeisellä tunnilla on kieltämättä haastavaa.”

#### **– liittyen ohjelmapalveluihin, ohjelmapalvelutarjontaan?**

”No tarjontaa on paljon kyllä, kun puhutaan DJ-toiminnasta. Niissä riittää tarjontaa, on yksityisiä firmoja, joilta tulee tarjouksia, jos ei nyt viikoittain, niin kuukaudessa aina ilmestyy uusi tarjous. Ale Pubin puolella riittää taas karaoken tarjoajia on paljon.”

#### **– liittyen alkoholilakiin, onko laki mielestänne esimerkiksi tiukka/löysä?**

”Jos Päivi Räsäsen lakiuudistus jatkoaikojen peruuttamisesta menisi läpi eduskunnassa, mitä en kyllä usko, niin meille se ei olisi kauhean vakava asia, koska se ei vaikuttaisi meihin suurestikaan. Siinä todennäköisesti kävisi niin, että me menettäisimme jatkoaikalupamme kolmeen asti ja menisimme kahdelta kiinni. Sitten taas yökerhot saisivat mitä luultavimminkin tunnin jatkoaikaluvat lain puitteissa, mitä ei vielä tiedetä. Meihin lakiuudistus saattaisi vaikuttaa jopa positiivisella tavalla.”

### **5. Miksi ravintoloissa on ohjelmaa? Miksi teidän ravintolassa on ohjelmaa?**

”Ohjelmaa on sen takia, että asiakkaat viihtyvät mahdollisimman hyvin ja mahdollisimman pitkään. Ehkä se nopeasti pistäytyvä asiakas ei ole se kaikkein tärkein asiakas, vaan loppujen lopuksi se joka istuu ja malttaa olla koko illan ja jättää vielä lähtemättä yökerhoon. Kyllä siihen tarvitaan ohjelmaa, että asiakkaat pysyvät illan meillä sekä palaavat uudestaan, joka on erityisen tärkeää. Suurin syy siihen, että meillä on vaihtelevaa ohjelmaa sekä ammattilainen soittamassa musiikkia, johtuu jatkoaikaluvista.”

### **6. Mikä on elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden rooli jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa?**

”No tuota kyllähän se tietysti viihdyttää juhlakansaa, mutta elävää musiikkia meillä on ollut todella vähän, että siihen en osaa oikein vastata, mutta nyt kyllä tulee enemmän elävää musiikkia kesän tullen. Ne eivät ole niinkään loppuyön juttuja, vaan

meillä lähinnä terassin taustamusiikkia, mutta ne eivät jatkoaikoihin liity. DJ:n tavoitteenahan on, että ihmiset viihtyvät, tanssivat ja pitävät hauskaa pikkutunneille asti.”

### **7. Onko ohjelmapalveluilla merkitystä jatkoaikalupia hakiessa?**

”Tottakai on. Me emme välttämättä saisi jatkoaikalupia, ellei meillä olisi vaihtelevaa ohjelmaa ja ammattilaistiskijukkaa soittamassa musiikkia. Ohjelmapalvelut ovat suuressa osassa jatkoaikalupia hakiessa.”

### **8. Onko asiakasmäärissä ollut muutosta bändien ja artistien ollessa paikalla esiintymässä? Mihin suuntaan?**

”Tottakai, kyllä ihmiset liikkuvat enemmän ympäri ravintolaa kun paikalla on bändi tai artisti, että siinä näkyy suurin ero. Kun soitetaan rauhallista musiikkia, ihmiset istuvat lähinnä paikallaan ja siinä vaiheessa kun volyymitaso alkaa nousta, niin ihmiset alkavat liikkumaankin enemmän. Ostokäyttäytyminenkin saattaa jopa vähän muuttua ja asiakkaat saattavat ostaa vähän enemmän juotavaa, että kyllä siinä on ero.”

### **9. Mikä on jatkoaikalupien merkitys kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä? Mitä olette mieltä sisäministeri Päivi Räsäsen ehdotuksesta poistaa jatkoaikaluvat kokonaan?**

”Jos ajatellaan jatkoaikoja, niin jos jatkoaikoja ei olisi, ihmiset lähtisivät ulos juomaan ja enemmän tulisi siinä mielessä sotkua kaupungille. Ravintolat ovat turvallisia ympäristöjä juoda, koska alkoholin nauttimista valvotaan. En missään nimessä toivo sitä, että ihmiset joisivat kotona ilmaan minkäänlaista valvontaa, koska ihminen voi ostaa kaksi pulloa kossua, juoda ne ja lähteä sairaalaan heti sen jälkeen. Ravintoloissa se ei ole mitenkään mahdollista, että siinä mielessä se on turvallisempi ympäristö ja järkevämpi vaihtoehto kotona juomiseen. Kyllä jatkoaikaluvat on minun mielestäni hyvä juttu ehdottomasti.”

### **10. Miten alkoholilakia sovelletaan ja tulkitaan Keski-Suomessa?**

”Tarkasti kyllä ja tunnollisesti. Kun alkoholilakia valvotaan tunnollisesti, on sitä myös tulkittava tarkasti. Se on laki ja lain puitteissa tehdään tätä bisnestä.”

### **11. Onko alkoholilaki yhdenmukainen kaikille Suomessa?**

”Kyllä se ainakin Keski-Suomen alueella on. Minulla ei ole hirveästi kokemusta muista kaupungeista, mutta kyllä minä uskon, että se on muissakin kaupungeissa yhdenmukainen. Ei se katso sitä onko pubi, yökerho vai mikä, laki on laki ja sitä noudatetaan.”

### **12. Onko ravintolayrittäminen kannattavaa näillä lakimääreillä?**

”Ei se kyllä mikään kulta-arkku varmastikaan ole, mutta ehkä sillä leivän pöytään saa tällä alkoholilailla mikä nyt on. Mutta jos sitä muutetaan vielä paljonkin ravintoloita vastaiseksi, niin menee kyllä hankalaksi elämä. Siinä tilanteessa pitää ravintoloiden

miettiä uusia ratkaisuja. Joutuisi vähentämään aika paljon työpaikkoja jos laki muuttuisi jos aukioloajat muuttuisivat.”

**13. Koetko, että ravintolanne kilpailee kotisohvan kanssa? Millä tavalla?**

”Tottakai, se on varmasti pahin kilpailija. Kyllähän aina yritetään saada enemmän asiakkaita, koska se on kaikkien ravintoloiden etu. Yhteistyössä sitten yritetään kilpailla kotisohvaa vastaan. Siinä ei oikein yksikkönä voi kilpailla. Nuo ovat hyviä lakiuudistuksia, jotka poistivat paljousalennukset kaupoista, koska ne ovat ravintoloille hyvä asia. Oon huomannut, että ihmiset tuovat enemmän alkoholia esimerkiksi Virosta, joka sit vaikuttaa ravintoloiden anniskelun määrään. Vähittäismyynnissä en ole kuitenkaan muuta muutosta huomannut.”

**14. Kertoisitteko hieman taustoistanne ja työhistoriastanne? Kuinka monta vuotta olette toimineet virassanne?**

”Olen aloittanut ravintola-alalla kuusi vuotta sitten Kuopiossa baarimikkona ja baarimestariksi ja sitten käynyt tarjoilijakoulutuksen. Sen jälkeen lähdin Helsinkiin ja olin siellä kolme vuotta, joista viimeisimmät uudella Musiikkitalolla vuoropäällikkönä. Sen jälkeen siirryin tänne Jyväskylään Ale Pubin ja Bar Passionin ravintolapäällikön tehtäviin. Semmoinen kuusi vuotta alalla.”

## Liite 4. Ravintola Birra

Haastattelija: Piia Laitinen

Haastateltava: Ravintolapäälikkö Jari Heisto, Ravintola Birra

Päivämäärä ja aika: Keskiviikko 4.4.2012 kello 17.00

Paikka: Ravintola Birra, Syöttäjäntie 2, 40520 Jyväskylä

### 1. Onko suomalaisessa juomakulttuurissa tapahtunut muutosta? Jos on, millä tavalla juomakulttuuri on muuttunut?

”Tänä aikana kun minä olen ollut tällä alalla, nyt 25 vuotta kohta, niin on tietenkin tapahtunut hirveä paljon muutosta. Eli silloin kun tulin alalle, ei juotu keskiolutta yhtään. Sen jälkeen sen käyttö on lähtenyt nousuun ja suuntaus on ollut sellainen, että väkeviä vähemmän ja mietoja enemmän. Esimerkiksi viinikulttuuri on tullut viimeisen viiden vuoden aikana sillä tavalla esille, että viini on ohittanut myynnillisesti alkoholi-juomaryhmässä kaikki. Jopa pubeissa juodaan viinejä.”

### 2. Onko ravintoloiden asiakasvirroissa tapahtunut muutosta? Jos on, minkä takia?

”Mä uskon, että jokaisen ravintolan asiakasvirrat ovat pienentyneet, ja ainakin vanhempien ravintoloiden, koska ravintoloiden määrä on suunnattomasti kasvanut. Jakkajia on sille suurelle kakulle enemmän, koska porukkaakin on vähän enemmän kuin aikaisemmin. Kyllä se on vähentynyt kaikilla vanhemmilla ravintoloilla.”

### 3. Miten asiakasvirtoja saataisiin suuremmaksi?

”Sillei, että.. Yksi keino on se, että saadaan harmaat ravintolat pois tältä alalta, jotka sitä suurtakin kakkua siellä vetävät välistä omilla keinoillaan. Yksityinen tietenkin pysyy sellaista harrastamaan, mutta ei tällainen Osuuskaupan paikka. Mehän teemme rehellisesti tätä kauppaa ja maksamme kaikki yhteiskunnan maksut mitkä pitääkin. Eli jos sen harmaan puolen saisi tältä alalta pois, niin se jo helpottaisi hieman. Harmaalla ravintolalla tarkoitan sellaista ravintolatoimintaa, missä ei makseta yhteiskunnalle kuuluvia rahoja; veroja ja sotuja ja kunnon palkkoja, tai palkat maksetaan pimeänä ja viinat haetaan Virosta.”

### 4. Miten koette oman tilanteenne tällä hetkellä Keski-Suomen sekä Suomen mitta-kaavassa?

– liittyen jatkoaikalupiin, onko niitä helppo saada?

”Jatkoaikalupa on aika vaikeaa saada tällä hetkellä. Se vaatisi niin paljon panostamista ohjelmapuoleen, DJ:n/bändipuoleen, että se ei olisi kannattavaa täällä. Kokeilimme viime vuonna sitä ja ei se pitänyt päällään, siitä oli pakko luopua.”

**– liittyen asiakasmääriin, käykö asiakkaita tarpeeksi?**

”No täällä kun ollaan lähiössä, niin täällä ei saatu sitä toivottua piristysruisketta sille viimeiselle tunnille kello 02:sta kello 03:een. Se sama tulos tulee nyt kun ollaan tunti vähemmän auki.”

**– liittyen ohjelmapalveluihin, ohjelmapalvelutarjontaan?**

”No kyllähän ohjelmapalvelutarjoajia on vaikka kuinka paljon. Se ei ikinä ole ollut ongelma. Kirjavaa porukkaa on, vähän kalliimpaa ja vähän halvempaa. Yleensä rahalla saa näissäkin touhuissa. Se ei ole mikään kynnykskysymys, etteikö ohjelmaa saataisi. Tunnen tältä alalta monia henkilöitä, kun olen verkostoitunut oman ketjun kautta. Kaupungeista Turun, Tampereen ja Helsingin tunnen parhaiten ja ohjelmapalveluiden saaminen on missä tahansa yhtä helppoa. Se ei ole sen helpompaa Helsingissä kuin täälläkään. Hinta voi olla hieman erilainen riippuen siitä mistäpäin palveluita ostetaan. Mehän pyrimme ostamaan kaikki esimerkiksi DJ – palvelut paikallisesti, kun muuten joutuisimme maksamaan matkat ja yöpymiset kaikki.”

**– liittyen alkoholilakiin, onko laki mielestänne esimerkiksi tiukka/löysä?**

”Laki ei ole minun mielestä niinkään tiukka, se on ihan fiksu laki, mutta tämän Jyväskylän alueen päätulkitsija on ylitiukka. Hän tulkitsee sitä äärimmäisen tiukasti, joka hankaloittaa siis juomaravintolatoimintaa ihan suunnattomasti. Hän lukee kuin piru Raamattua.”

**5. Miksi ravintoloissa on ohjelmaa? Miksi teidän ravintolassa on ohjelmaa?**

”Siksi, että se eroaisi kodista ainakin sen verran, että kotona ei ole bändiä ja täällä on ja täällä soi erilainen musiikki kuin kotona. Eihän se asiakas välttämättä pelkästään tule juomaan, vaan ne tulevat myös viihtymään. Meidän ravintolassa on ohjelmaa juurikin siitä syystä, että asiakas pysyisi pitempään. Nykyään vaihtoehtoja on niin paljon kun ravintoloita on enemmän. Jos on bändi tai muu vastaava ohjelmapaletti, niin asiakas jää viihtymään pitemmäksi aikaa.”

**6. Mikä on elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden rooli jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa?**

”No meillä se niiden rooli on se, että jos meillä ei tarjota elävää musiikkia, niin emme saa jatkoaikalupia. Se on se totuus siitä.”

**7. Onko ohjelmapalveluilla merkitystä jatkoaikalupia hakiessa?**

”On, niin kuin äsken jo mainitsin. Ohjelmapalvelut tulee olla kohdallaan jos jatkoaikaluvan aikoo saada.”

## **8. Onko asiakasmäärissä ollut muutosta bändien ja artistien ollessa paikalla esiintymässä? Mihin suuntaan?**

”Onhan totta kai. Silloin on aina enemmän porukkaa. Kun sopiva artisti sattuu niin, kuten esimerkiksi viime keväänä 2011 Johanna Tukiainen oli esiintymässä meillä, niin 200 lippua jäi myymättä, kun sisälle ravintolaan ei mahtunut enempää. Silloin kun se natsaa oikein kunnolla, niin sitten käy näin.”

## **9. Mikä on jatkoaikalupien merkitys kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä? Mitä olette mieltä sisäministeri Päivi Räsäsen ehdotuksesta poistaa jatkoaikaluvat kokonaan?**

”Kuluttajille se merkitsee sitä, että he ovat sisätiloissa pitempään eivätkä hortoile tuossa kadulla niin aikaisin. Onko se sitten hyvä vai huono, se on taas sitten eri asia miten sitä katsoo. Meidän näkökulmasta katsottuna jatkoaikalupa saattaisi tarkoittaa sitä, että ihmiset eivät lähtisi Kuokkalan sillan toiselle puolelle päämäärättömästi ja ei välttämättä mihinkään päätyen. Se olisi turvallisempaa jos ihmiset pysyisivät tässä Kuokkalan alueella. Se olisi kuluttajan etu, jos pidetään pitempään auki. Mä ymmärrän sisäministeri Päivi Räsäsen ehdotuksen siinä tilanteessa, jos laki olisi sama kaikille. Minulle kävisi vaikka jos mentäisiin kello 00 kiinni, jos kaikki olisi samalla viivalla. Jos tässä tapauksessa osa ravintoloista saisi kolmeen asti olevat jatkoaikaluvat, toiminta ei olisi enää tasa-arvoista. Miten voi kilpailla jos on erilaiset valtit kuin kavereilla? Eihän se ole tervettä kilpailua, tietysti lakihan sen kilpailun viime kädessä määrittelee.”

## **10. Miten alkoholilakia sovelletaan ja tulkitaan Keski-Suomessa?**

”Niin kuin jo aiemmin sanoin, sitä tulkitaan täällä varmasti Suomen tiukimmin. Ja meidän on käytännössä sovellettava sitä sillei, ettei me saada varoitusta. Tämä tarkoittaa sitä, että jos asiakas ennen on pystynyt juomaan esimerkiksi 10 kappaletta drinkkiä, niin me emme uskalla myydä kuin kuusi kappaletta. Meiltä jää se neljän drinkin tulo tulematta.”

## **11. Onko alkoholilaki yhdenmukainen kaikille Suomessa?**

”Ei tietenkään. Täällä tulkitaan sitä tiukimmasti. Lakihan sanoo, että ravintola ei voi myydä kuin yhden alkoholiannoksen per ihminen. Jos esimerkiksi Helsingissä menee ravintolaan, niin kun mä käyn kattomassa tilannetta siellä aina ajoittain, niin siellä voi ostaa jekkua prikkaisen ja sitten niitä juo kuka vaan siitä. Täällä sellainen ei olisi mitenkään mahdollista, koska meidän alkoholitarkastaja on niin tarkka. Hän soveltaa lakia ääripäähän saakka, jossa sanotaan että vain yksi annos per asiakas.”

## **12. Onko ravintolayrittäminen kannattavaa näillä lakimääreillä?**

”Juomaravintolan kannattaminen on erittäin kriittistä, kun vertaa siihen mitä aiemmin on ollut. Se on sellaista kiikun kaakun touhua, että pärjätäänkö vai ei.”

**13. Koetko, että ravintolanne kilpailee kotisohvan kanssa? Millä tavalla?**

”No ei se ehkä kilpailija ole. Mä näen sen enemmän vaihtoehtona. Kyllä se toki on se kotisohva on se paras sohva, mutta ravintolan sohva vähän niin kuin kävisi vieraissa.”

**14. Kertoisitteko hieman taustoistanne ja työhistoriastanne? Kuinka monta vuotta olette toimineet virassanne?**

”Niin kuin mä sanoin, alalla olen ollut 25 vuotta. Olin yliopistolla opiskelemissa ja erehdyin menemään kesätöihin Ilokiveen ja jäinkin tälle alalle sitten. Opinnot jäivät sille tielle sitten. Keskimaalla työskentelin 1990-luvulla, aluksi ihan tarjoilijan ja poken hommia ja sen jälkeen ihan ravintolapäälliköksi Freetimeen. Freetimesta siirryin Tapascoon, Ale Pubiin, Ravintola Pupujussiin, Ale Pubiin ja nyt olen ollut ravintolapäällikkönä kohta 17 vuotta ja täällä Birrassa 7 vuotta. Kaikki ravintolat ovat Osuuskauppa Keskimaan, paitsi Ilokivi ja Rentukka (Tapasco).”

**15. Olisiko sinulla vielä jotain mitä haluaisit kertoa?**

”Minä nyt haluan painottaa sitä, että anniskeluvalvonta ja –savuttomuus on ilman muuta myöntänyt kovan loven tähän toimintaan. Jos täällä saisi polttaa, niin porukkaahan täällä istuisi huomattavasti enemmän, kun nyt ei istu ollenkaan. Anniskelulain tiukka valvonta täällä ja tulkitseminen ihan sinne äärioikeaan laitaan ovat sellaisia asioita, joita haluan painottaa. Tämän alueen tarkastaja käyttää mielivaltaa tulkitsaan alkoholilakia ja mitään sille ei mahda, vaikka valittaisit hallinto-oikeuteen, koska kuitenkin tulkinta mahtuu siihen lain suomaan väliin. Se on minun mielestä suuri vääräryys, että tällaiset hallintoihmiset pääsevät päättämään yritysten tulevaisuudesta ja kohtalosta, koska yksityinenhän siinä kaatuu kahdessa tai kolmessa vuodessa. Tämä on Osuuskaupan ravintola, joten tämä voi toimia vaikka hamaan nappiin asti. Ei meillä mitään hätää siinä mielessä oo. Ei tässä tietenkään yhtä totuutta ole, että tämä on ainoastaan minun totuus ja muilla ravintoloitsijoilla saattaa olla eri näkemys asiasta, riippuen tietenkin siitä kuinka kauan alalla on ollut, minkälaista paikkaa pyörittää ja niin edelleen. Juomaravintoloissa suurin ongelma on ollut juuri tässä anniskelussa.”



## Liite 5. Anniskeluravintola Ruma, sähköinen kysymyspatteristo

Sairastapauksen vuoksi haastattelu piti toteuttaa sähköisesti lähetettävällä kysymyspatteristolla.

Lähtettäjä: Piia Laitinen

Vastaaja: Ravintolapäällikkö Tommi Niukkanen, Anniskeluravintola Ruma Jyväskylä

Päivämäärä ja aika, jolloin vastaaja vastasi: Torstai 5.4.2012 kello 13.53

Paikka: Jyväskylä

### 1. Onko suomalaisessa juomakulttuurissa tapahtunut muutosta? Jos on, millä tavalla juomakulttuuri on muuttunut?

Tutkimusten mukaan on tapahtunut. Yhä suurempi osa alkoholista kulutetaan ”kotonan”.

### 2. Onko ravintoloiden asiakasvirroissa tapahtunut muutosta? Jos on, minkä takia?

Yhä myöhemmin saapuvat yökerhoihin.

### 3. Miten asiakasvirtoja saataisiin suuremmaksi?

Sen kun joku keksii, ei sitä kilpailijoille kerro.

### 4. Miten koette oman tilanteenne tällä hetkellä Keski-Suomen sekä Suomen mitta-kaavassa?

– liittyen jatkoaikalupiin, onko niitä helppo saada?

Riippuu tapauksesta.

– liittyen asiakasmääriin, käykö asiakkaita tarpeeksi?

Viikonloppuisin käy. Viikolla mahtuu vielä sisään enemmänkin.

– liittyen ohjelmapalveluihin, ohjelmapalvelutarjontaan?

Rumassa on kaupungin aktiivisin klubitoiminta.

– liittyen alkoholilakiin, onko laki mielestänne esimerkiksi tiukka/löysä?

En kommentoi.

### 5. Miksi ravintoloissa on ohjelmaa? Miksi teidän ravintolassa on ohjelmaa?

Tarjoamallaan ohjelmalla yökerhot erottuvat toisistaan.

### 6. Mikä on elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden rooli jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa?

Jatkoaikaluvat saadakse ohjelmaa pitää olla.

**7. Onko ohjelmapalveluilla merkitystä jatkoaikalupia hakiessa?**

On.

**8. Onko asiakasmäärissä ollut muutosta bändien ja artistien ollessa paikalla esiintymässä? Mihin suuntaan?**

Vaihtelee.

**9. Mikä on jatkoaikalupien merkitys kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä? Mitä olette mieltä sisäministeri Päivi Räsäsen ehdotuksesta poistaa jatkoaikaluvat kokonaan?**

Yökerhoilla elintärkeä.

**10. Miten alkoholilakia sovelletaan ja tulkitaan Keski-Suomessa?**

Kirjaimellisesti. Hyvin kirjaimellisesti.

**11. Onko alkoholilaki yhdenmukainen kaikille Suomessa?**

Pitäisi olla. Vaan ei ole.

**12. Onko ravintolayrittäminen kannattavaa näillä lakimääreillä?**

Riippuu tietysti yrityksestä...

**13. Koetko, että ravintolanne kilpailee kotisohvan kanssa? Millä tavalla?**

Tutkimusten perusteella yhä enemmän alkoholista kulutetaan ravintoloiden sijaan "kotona".

**14. Kertoisitteko hieman taustoistanne ja työhistoriastanne? Kuinka monta vuotta olette toimineet virassanne?**

Ruman Ravintolapäällikkönä alusta asti eli 2 vuotta. Alalla olen ollut jo 13 vuotta. Olen restonomi. Aloitin baarimikkona. Päällikön hommia olen tehnyt jo noin 8 vuotta.

## Liite 6. Hemingway's

Haastattelija: Piia Laitinen

Haastateltava: Ravintolapäällikkö Jari Virkki, Ravintola Hemingway's

Päivämäärä ja aika: Keskiviikko 4.4.2012 kello 19.05

Paikka: Ravintola Hemingway's, Kauppakatu 32, 40100 Jyväskylä

### 1. Onko suomalaisessa juomakulttuurissa tapahtunut muutosta? Jos on, millä tavalla juomakulttuuri on muuttunut?

"On. Suuri murros on tapahtunut 30 vuoden aikana kun olen ollut alalla. No elikkä tota, 30 vuotta sitten ei ollut keskikaljaa kuppiloissa ollenkaan. Tai sitähän oli pakko olla, mutta ei kukaan sitä juonut. Sitten on tullut viinikulttuuri, siiderikulttuuri ja juomasekoituskulttuuri. Olihan niitä silloin aiemminkin, mutta aika vähän."

### 2. Onko ravintoloiden asiakasvirroissa tapahtunut muutosta? Jos on, minkä takia?

"On. Suuria muutoksia. Asiakkaiden käyttäytyminen ja ravintolan käyttö on muuttunut aika radikaalisti viimeisen viiden vuoden aikana. Esimerkiksi nykyään asiakkaat juovat pohjat kotona ja tulevat ravintolaan todella myöhään. Siihen varmaan vaikuttaa tämän hetkinen hinta- ja veropolitiikka. Meitähän ajetaan ahtaalle koko ajan kaikkien säännöksiensä kautta, että hyvin säädettyä on tämä meidän touhu. Sitten kaljaralli virosta ja no, Suomessa on aika kallista viinaa. Niin sitä sitten tuodaan, jos halvemmalla saadaan. Sitten elintarvikeliikkeiden sisään vetotuotteet elikkä nää boksit ja niiden halppismyynti. Eli kotona juodaan tänä päivänä todella paljon. Yhtäkkiä en osaa sanoa ovatko asiakasmäärät vähentyneet, mutta ravintoloissa oloaika on pienentynyt huomattavasti."

### 3. Miten asiakasvirtoja saataisiin suuremmaksi?

"Tää pitäisi tehdä valtiovallan toimesta kannattavaksi tää ravintoloissa käynti. Ei tänä päivänä ole ihmisillä enää rahaa tulla ravintoloihin sillä lailla. Toi oli toi.. Ruuan alvin alentaminen auttoi tätä hommaa, mutta viinaverot on kohtuuttoman korkeat, ainakin minun mielestä. Ja kun kattoo näitä meidänkin hintoja, niin harvalla on varaa lähteä tosi usein käymään yhdellä. Kyllä mun mielestä tää pitäisi saada tavalliselle kansalle mahdolliseksi tämä touhu. Tää on ajettu siihen, että kohta kukaan ei käy enää ravintoloissa."

### 4. Miten koette oman tilanteenne tällä hetkellä Keski-Suomen sekä Suomen mitta-kaavassa?

– liittyen jatkoaikalupiin, onko niitä helppo saada?

"Keski-Suomessa on erittäin hankalaa saada jatkoaikalupia, sen voi kertoa. Syystä tai toisesta, tänne on pesiytynyt nää virkamiehet kaikki joiden kanssa on erittäin hankalaa. Me ollaan iso ketju, niin tota päästään vertailemaan vähän eri paikkakuntia ja jossain on vaikeaa ja Jyväskylässä on erittäin vaikeaa. Esimerkiksi Helsingissä ja Etelä-

Suomessa on helpompaa saada jatkoaikalupia. Taikka siis ne kriteerit, joilla jatkoaikalupia jaetaan, ovat ihan erilaiset. Nyt olen nähnyt viime aikoina, että se on kiristynyt myös siellä ihan selkeästi, mutta siinä on sellainen kirjo, että en ymmärrä kun sama laki on koko Suomessa. Se on näköjään niin paljon päättävästä virkamiehestä kiinni.”

**– liittyen asiakasmääriin, käykö asiakkaita tarpeeksi?**

”Haluamme lisää asiakkaita totta kai. Viikollehan mahtuu se 500 jos on tulijoita. Niin kuin jo tuossa alussa mainitsin, se ravintoloissa oloaika on niin lyhyt, että se keskittyy viikonloppuun tällä hetkellä, perjantaihin ja lauantaihin. Uskallan väittää, että suurin osa ravintoloista elää sillä perjantain ja lauantain myynnillä.”

**– liittyen ohjelmanpalveluihin, ohjelmanpalvelutarjontaan?**

”Meillä on Ohjelmatoimisto Rocktalo, joka hoitaa yksinomaan sen puolen. Tarjouksia tulee kuitenkin jos ei nyt joka päivä, niin joka viikko. Nyt kun tilanne on vakiintunut ja osa varmaan tietää jo sen, niin ohjaan heidät suoraan Rocktalolle. Tilanne on sen puolesta hyvä.”

**– liittyen alkoholilakiin, onko laki mielestänne esimerkiksi tiukka/löysä?**

”No lakihan on sama kaikille. Tota.. asiakasta vaihdetaan hyvin voimakkaasti ainakin Keski-Suomessa ja mielestäni jos viinakaupasta voi ostaa pakettiautollisen viinaa ja mennä puskaan juomaan ne tai mihin meneekään juomaan valvomattomiin tiloihin, niin kohtuuttoman kireäksi on vedetty tämä meidän elämä täällä ravintolassa. Se on mielestäni kohtuuttoman tiukka. Tiedän kyllä syitä, koska olen ollut itsekin joskus yökerhossa töissä, että joissain yökerhoissa saattaa tulla ylilyöntejä näiden paljousalennusten ja muiden kanssa ja silloinhan niitä hölmöyksiä tehdään ja eikä se ole oikein. Niin kun tätä bisnestä tehdään.. Aikuisia ihmisiä me olemme ja jos aikuinen mies haluaa oluen ja viskin, on se laitonta. Tää on se mun pointti, mä haluan sen muutoksen juuri tähän, että jos näillä hinnoilla joku haluaa ostaa, niin mun mielestä meillä pitäis olla lupakin, jos sä voit kävellä valtion omistamaan firmaan ja kukaan ei kysy sinulta: ”Mitä sinä teet niillä viinoilla?”. Sähän voisit mennä vaikka kadulle juomaan pullon suusta suoraan ja eikä sinulta kukaan tule kysymään, no poliisi ehkä. Mutta sitä ei valvo kukaan. Tää on minun mielestä mennyt siihen, että valvotaan sitä mitä voidaan valvoa, eli meitä. Ja me saadaan se loka niskaan ihan muualla nautituista alkoholeista. Se on valitettavasti vaan nyt näin tänä päivänä, että vedetään hirveät kannit muualla, tullaan tänne, sammutaan ja tulee virkavalta paikalle ja se on meidän syy.”

**5. Miksi ravintoloissa on ohjelmaa? Miksi teidän ravintolassa on ohjelmaa?**

”Se on jatkoaikaluvan peruste. Lakitekstihän kuuluu niin, että ohjelman tulee olla korkeatasoista ja sillä perusteellahan saadaan jatkoaikaluvat. Aikoinaan ohjelmaa on otettu jatkoaikalupien takia meille, mutta se on kääntynyt toisin päin, koska siitä on ollut meille erittäin iso hyöty.”

**6. Mikä on elävän musiikin ja ohjelmanpalveluiden rooli jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa?**

”Se on meillä peruste. Mutta siellähän on muitakin perusteita, joilla jatkoaikalupia saa, kuten esimerkiksi ruoka. Mutta tota, mun mielestä tämän hetkiset perusteet ovat kuitenkin järjettömiä.”

## **7. Onko ohjelmapalveluilla merkitystä jatkoaikalupia hakiessa?**

”Meidän kohdalla se on ainut peruste millä ne saadaan. Elikkä, meillä ei ole sen ta-soista ruokaa, että sillä perusteella pystyttäisiin saamaan jatkoaikalupia. Sitä vain vä-hän ihmettelen, että kuka tulee syömään kolmen aikaan yöllä ravintolaan, mutta mun ei varmaan tarvitse sitä ymmärtääkään.”

## **8. Onko asiakasmäärissä ollut muutosta bändien ja artistien ollessa paikalla esiin-tymässä? Mihin suuntaan?**

”Toi on aika hankala kysymys, kun täällä on monta vuotta ollu tää juttu. Tänne tul-laan katsomaan bändejä tai ohjelmaa. Se ei välttämättä enää ole sillei, mutta kun sil-loin alussa tuli tarpeeksi nimekästä artistia, niin ne tuli sen takia. Se on niin kun tie-dossa, että täällä on aina livemusaa, niin porukka viihtyy niin kun välittämättä siitä kuka on soittamassa. Täällä on sellainen livefiilis ja se on tiedossa, että tullaan enemmän sen fiiliksen takia. Tietty jos tulee oikein nimekkäitä artisteja paikalle, niin tulla senkin takia. Niin kun tossa äsken sanoin, ohjelma on ollut meille jatkoaikalu-van peruste, mutta se on kääntynyt meidän voitoksi kuitenkin, vaikka se on erittäin kallista. Ollaan sen avulla saatu hyvin myyntiä aikaiseksi. Se on kannattavaa toimintaa ja ollaan saatu ohjelman kautta erittäin paljon uusia asiakkaita.”

## **9. Mikä on jatkoaikalupien merkitys kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä? Mitä olette mieltä sisäministeri Päivi Räsänen ehdotuksesta poistaa jatkoaikaluvat koko-naan?**

”Mä oon ollut niin paljon ravintoloissa töissä ja käyttänyt ravintolapalveluja, että mulle sillä ei ole enää mitään merkitystä. Paitsi, että se on mulle nyt yrityksen kannal-ta erittäin hyvä asia. Yleinen kantahan on se, että baarissa ollaan tappiin asti eli ovat auki pitkään. Mä muistan sen ajan kun baarit menivät kiinni kahdelta yöllä. Nyt näistä Räsäsen jutuista on noussut kovakin kohu. Räsänen on sitä mieltä, että pistetään ka-pakat kahdelta kiinni ja ihmiset lakkaavat juomasta taikka alkoholin aiheuttamat on-gelmat poistuu. Mun mielestä olisi ollut hienompaa, jos hän olisi sanonut, että nyt me helpotetaan näiden ravintoloiden elämää alkuillasta tällä ja tällä perusteella; las-ketaan esimerkiksi veroa tai tehdään jollain muulla tavalla helpommaksi aikaisemmin ravintoloihin tuleminen. Sitten voisi alkaa puhumaan, että pistetään ravintolat aikai-semmin kiinni, koska asiakkaat tulevat aikaisemmin. Tää on niin järjetöntä, että kiel-toja osataan tehdä, mutta mitään ei anneta tilaa. Jotain helpotusta pitäisi keksiä sii-hen, että saataisiin ne tulemaan aikaisemmin ravintolaan. Muistan sen ajan 20 vuotta sitten, kun yökerhot aukesivat seitsemältä illalla, yökerho siis. Mikä on aika harvinais-ta tänä päivänä, että ne aukeisivat seitsemältä, niin siellä oli jono odottamassa kun mentiin töihin puoli seitsemältä. Niin huolet ois poissa. Kyllähän se on aika vinha jut-tu, että mitä myöhempään ravintolat alkoivat olla auki, sitä myöhempään asiakkaat tulevat ravintoloihin. Että tota, nyt kun on asiakkaat totutettu siihen, että tullaan

puolen yön aikoihin baariin ja lähtemään neljän aikaan ravintolasta. Niin se veisi vuosia, että ne oppii tulemaan aiemmin. Ja sitten kun tää on muutenkin vedetty kauheen kireelle tää alkoholipolitiikka, niin keinot rupeavat olemaan vähissä, että saisi houkutteltua niitä jollain. Elikkä ruokapainotteiseksi tämä homma menee, eli ruualla aletaan houkutella asiakkaita.”

#### **10. Miten alkoholilakia sovelletaan ja tulkitaan Keski-Suomessa?**

”Soveltaminen on aika vaikeaa. Tiedän, että sitä sovelletaan, mutta sehän on laitonta. Eli tota, jos voi jotain luonnehtia, niin alkoholilakia valvotaan aika tiukasti. Virkamiehen tulkinnat ovat aika yksiselitteisiä, mutta kyllä mä tulkitsen niitä aika vähän.”

#### **11. Onko alkoholilaki yhdenmukainen kaikille Suomessa?**

”Lakihan on kaikille sama Suomessa. Se on vain valvovasta virkamiehestä kiinni, että kuinka sitä pitää noudattaa.”

#### **12. Onko ravintolayrittäminen kannattavaa näillä lakimääreillä?**

”No viinabisnes menee jyrkässä alamäessä tällä hetkellä nimenomaan anniskelussa. 10 prosenttia Suomessa myydyistä viinasta, en tiedä onko siihen laskettu ulkomaantuontia, myydään ravintolassa tällä hetkellä. Siinähan sitä onkin aikamoinen seppä, kun sillä 10 prosentilla yrittää tehdä bisnestä, että siitä voit miettiä. Se onnistuu kyllä, mutta voisin väittää, että pelkällä viinan myynnillä saa aika fakiiri olla, että se olisi kannattavaa. Ja jos suunta on tämä, niin koko ajan vaikeammaksi käy.”

#### **13. Koetko, että ravintolanne kilpailee kotisohvan kanssa? Millä tavalla?**

”Kyllä. Mehän annamme vaihtoehdon kotisohvalle, kun meillä on näitä sohvia täällä ja oluen saa pöytään. Kyllä se kotisohva vaan on ravintolan pahin kilpailija. Kotona pystyy tänä päivänä harrastamaan niin paljon ja sitten kun mietitään hintapolitiikkaa, että sä haet laatikon kaljaa tuolta Prismasta ja meillä saat kolme olutta sillä samalla rahalla, niin se valinta on helppo tehdä sitten. Mä luotan kuitenkin siihen, että kun ihminen on laumaeläin, niin sen lauman kerääminen sinne kotiin ei tule onnistumaan ikinä. Kyllä mä olen luottavaisin mielin ravintola-alalla, vaikka hankalaa tää on.”

#### **14. Kertoisitteko hieman taustoistanne ja työhistoriastanne? Kuinka monta vuotta olette toimineet virassanne?**

”Mä olen ollut ensi kesäkuussa 32 vuotta ravintoloissa töissä. Olen käynyt ammattikoulua ensin ja sitten menin ravintolakouluun tarjoilijalinjalle. Aloitin -80 ja olin kymmenkunta vuotta parissa baarissa töissä Jyväskylän alueella tässä sadan metrin säteellä. Sitten menin yökerhoon töihin ja kouluttauduin vuoropäälliköksi. Nousin siellä ravintolapäälliköksi ja sitten ravintolapäällikkönä. Oon käynyt ravintolapäällikkökoulutuksen, firma on kouluttanut. Oon ollut nyt 15 vuotta ravintolapäällikkönä, joista syksyllä 10 vuotta olen toiminut tässä.”

## Liite 7. Pub Katse ja Bar Soolo

Haastattelija: Piia Laitinen

Haastateltava: Ravintolapäälikkö Virpi Hämäläinen, Pub Katse ja Bar Soolo

Päivämäärä ja aika: Torstai 5.4.2012 kello 13.00

Paikka: Bar Soolo, Väinönkatu 26, 40100 Jyväskylä

### 1. Onko suomalaisessa juomakulttuurissa tapahtunut muutosta? Jos on, millä tavalla juomakulttuuri on muuttunut?

”On tapahtunut huikea muutos. Koko niin kun ravintolakulttuurissa. Vastaus on, että kyllä on. Jos ihan niin kuin noin ravintolan kannalta ajatellaan, tänä päivänä verrattuna vaikka parikin vuotta taaksepäin, puhumattakaan siitä, että mennään vielä taaksepäin, niin ravintolaan tullaan hirveen myöhään, siis tosi myöhään. Ennen, silloin kun ite oon ollu nuori niin sinne ravintolaan ollaan lähetty silloin yhdeksän aikaan. Siellä ollaan oltu silloin ku ravintola on auennu siellä oven takana ja tänä päivänä se on sitä, että ihmiset liikkuu kylille niin sanotusti vasta joskus puolen yön aikaan. Että siinä on niin ku tunteja menny eteenpäin se semmonen viihdeaika. Tietenkin suurin syy on siinä, että tota hinnottelussa ja verotuksessa, alkoholiverotuksessa. Se, että kun koko ajan hinnat nousee ja verot nousee, niin että se on sitten kannattava siihen, että ostat sinne kotia. Ihmiset juo kotona ja etkoja järjestetään hanakammin, juodaan niitä pohjia ja tota se näkyy sitten siinä, että tullaan ihan hirveessä kunnossa ravintolaan. Välttämättä ei pääse edes sisälle tai anniskelu pitää lopettaa todella aikaisessa vaiheessa, että suurin syy on siinä, verotuksen kiristymisessä, että ihmiset juo enemmän kotona.”

### 2. Onko ravintoloiden asiakasvirroissa tapahtunut muutosta? Jos on, minkä takia?

”Niin.. Joo ja ei. Öö, ihminen on kuitenkin sellainen sosiaalinen eläin, että sen on baariin päästävä. Ennustettiin, että silloin kun tupakointi loppui baareissa, että tää ala kuolee kokonaan. Ei se jano lähe mihinkään, semmonen niin kun sosiaalisuus, että lähetään kattomaan niitä muita ihmisiä, niin ei se lähe ihmisestä mihinkään kun ihmisenhän on niin kuin laumaeläin. Ja koko ajan tulee uusia kaheksantoista vuotiaita, jotka haluaa niin ku päästä ravintolaan. Sitten on tietenkin toisesta päästä niitä ihmisiä, nuoret aikuiset, tulee perheenisäystä ja tämmöstä ja ei enää käytetäkään sitä iltaelämää sillei niin ku aikaisemmin. Niin ja on siinäkin mielessä tapahtunu, että kun tarjontaahan on tosi paljon, älyttömän paljon, että kilpailu on tosi kovaa, että tota. Mutta ei silleen hälyttävästi, että lappu luukulle että ei.”

### 3. Miten asiakasvirtoja saataisiin suuremmaksi?

”No sehän on tän koko, koko niin kun alueen kynnyskysymys. Sitä niin ku miettii kaikki ja mikä niin ku pyörittää koko tätä markkinataloutta, miten ihmiset saataisiin kuluttamaan enemmän. Ja tota, se on semmonen kysymys ja semmonen asia, jonka kanssa ollaan tekemisissä päivittäin ja se on se semmoinen moottori, joka pitää meidät käynnissä kun keksitään lisää noita erilaisia tarjouksia tai se mitenkä me erotutaan

massasta ja erotutaan muista. Se niin kun tän koko homman ydin on se, että niin kumiten me pystytään vastaamaan siihen mitä ihmiset nykyään haluaa.”

#### **4. Miten koette oman tilanteenne tällä hetkellä Keski-Suomen sekä Suomen mitta-kaavassa?**

##### **– liittyen jatkoaikalupiin, onko niitä helppo saada?**

”Mehän ollaan yksityinen yökerho, tällainen baarirypäs ja me ollaan ylpeästi yksityisiä, että tota me koetaan että me olemme ansainneet sen paikkamme täällä Jyväskylässä ja esimerkiksi Jyväskylän yöelämän tarjonnassa, ehdottomasti. Me ollaan ainut yksityinen, kaikki muut ovat ketjuja. Pelkästään se jo niin kun puolustaa sitä, että minkä takii me ollaan. Ja kuten äskenkin jo sanoin siihen suuntaan, että ei lappua luukulle kannata tai tarvitse laittaa. Tällä niin kun sinnitellään. Sillon kun hoitaa asiansa, niin kyllä on helppo saada. Ja meillä se on ollu meidän kunnia-asia aina, että tehdään lain kaikkien sääntöjen mukaan ja koska jatkoajallekin on olemassa ne omat kriteerit niin kyllä me pidetään tiukkaan kiinni siitä, että ne täyttyy ne kriteerit. Meillä on sitä tasokasta ohjelmaa joka ilta kun me ollaan myöskin joka ilta auki.”

##### **– liittyen asiakasmääriin, käykö asiakkaita tarpeeksi?**

”Ei kai niitä koskaan voi sanoa tarpeeksi, että nyt niin kun riittää. Aina saa tulla lisää ja sen asian kanssa tietenkin painiskellaan, että miten niitä saatais lisää ilman muuta, että ei kait sitä rajaa. Se olis semmonen positiivinen ongelma, jos tulisi joskus vastaan, että no niin nyt riittää, että nyt on niin ku tarpeeks asiakkaita. Ilman muuta mahtuu ja tuota pyritään vastaamaan siihen kysyntään, vähän kuulostellaan, että mitä ihmiset tuolla haluaa.”

##### **– liittyen ohjelmapalveluihin, ohjelmapalvelutarjontaan?**

”Meillä on hirveen hyvä tilanne, öö meillä on ihan palkkalistoilla meidän oma niin ku ohjelmavastaava, joka hoitaa noita asioita meillä niin ku bändit ja elävän musiikin ja muun tarjonnan. Sitten meillä on seitsemänä iltana, tai niin ku meillä on niinä iltoina kun meillä ei ole elävää musiikkia, meillä on aina DJ talossa. Ja kaksikin eri ohjelmatoimistoa hoitaa, että ne on niin ku ostopalveluna ja meillä se tilanne on älyttömän hyvä, että ollaan tosi tosi tyytyväisiä siihen tilanteeseen mikä meillä nyt on, että kun ollaan saatu se pyörimään, niin se rullaa siten kun se rullaa ja se menee omalla painollaan, ei sitä tartte stressata siitä, että mistä me nyt saadaan DJ tai mistä me saadaan meille esiintyjä, että kyllä se Mikkis, joka meillä hoitaa nää bändit, niin ei hänen tarvii mihinkään soitella, että mistä sais bändin, koska sähköpostiin tulee koko ajan, että tullaan tullaan tullaan tullaan. Että se on tosi massiivista se tarjonta. Pidetään kyllä ehdottomasti huolta siitä, että ohjelma on laadukasta, ja vastataan siihen paineeseen mikä tulee ulkoa päin. Mehän ollaan profiloiduttu siis tällaiseen raskaampaan niin kun rockiin ja raskaampaan musiikkiin. Ja tietenkin se sanelee sitä suuntaa, että mitään humppaa meillä ei täällä soi. Ja tota, se on niin moneen kertaan todettu, että Suomi on raskaan musiikin ystävä aika lailla ja ollaan vastattu siihen. Ollaan mietitty sitä monta kertaa, että pitäiskö pitää sellainen suomiräp-ilta, että on meillä kuitenkin avoimet ovet ja tehdään pomppauksia sinne tänne. Ei siinä oo mitään väärää, päinvastoin se tuo sellaista pientä piristysruisketta ja kyllä meillä pokkaa



on. Että jos vaikka Eino Grön olisi meillä esiintymässä, niin se vois olla juttuna ihan hyvä, sellainen hyvä läppä.”

### **– liittyen alkoholilakiin, onko laki mielestänne esimerkiksi tiukka/löysä?**

”Tää on kans sellainen kaksteräinen miekka, että kyllähän Suomen alkoholilainsäädäntö on aika rajoittava. Mutta säännöt on säännöt ja laki on laki, niin sitä vain sitten noudatetaan. Niin se vaan menee kun ei auta vastalauseet. Sitä vartenhan on olemassa alkoholitarkastajat ja systeemit ja muut, että jos ei pelitä ja pelaa niiden yhteisten sääntöjen mukaan, niin se on heippa. Että kyllähän säännöt on aina niin kun loppujen lopuksi hyvästä, että jos tää olis sellaista villin lännen meininkiä, niin mitä tästä sitten tulis. Mutta kyllähän niin kun Suomen alkoholilainsäädäntö on paljon kriteeriksi ihan ansaitusti saanut, että onhan siellä paljon sellaisia kohtia, että hei haloo. Semmoisia, että minkäänlainen maalaisjärjen käyttö ei niin kun ole sallittua. Esimerkiksi tällainen mikä mua harmittaa on se, että jos kaksi rouvaa on vaikka tanssimassa ja sitten ne menee tiskille ja tilaa päärynäsiiderit ja niillä on ne päärynäsiiderit siinä edessä, sitten siihen tulee vaikka toisen rouvan tanssittaja joka kysyy, että voinko mä tarjota teille yhdet. Ei se voi, koska heillä on siinä juomat jo. Se on musta niin kun, sehän on ihan kohteliasta, se on osa sellaista niin kun tanssikulttuuria ja ylipäättään se, että istutaan baaritiskillä ja sit kun siihen tulee joku ja sanoo, että herra tuolta haluaa tarjota, se ei lain mukaan ole mahdollista, jos sulla on juoma siinä edessä, niin sä et voi vastaanottaa sitä. Tämmöisiä vähän niin kun hölmöjä. Tai sitten vaikka se, että jos tyttöporukka tulee tiskille tilaamaan ne samaiset päärynäsiiderit ja sit niitä on neljä tyttöä siinä ja niillä on neljä päärynäsiideriä siinä ja niistä kaksi päättää lähteä vessaan ja sit ne kaks, jotka jää siihen, niin niille jää neljä juomaa ja ne jää odottamaan siihen. Sit ne päättää, että aa otetaan toi pöytä tuolta, molemmat ottaa kaksi päärynäsiideriä ja lähtee kävelemään sinne pöytään ja jos tarkastaja näkee sen, että niillä kummallakin on kaksi, se baarimikko saa siitä satinkutia, että on anniskellut liikaa. Ihan turha ruveta selittämään, että eikun.. vessaan. Tällaisia pieniä juttuja, jotka on ihan älyttömiä, että sillei, että kaikki on mennä ihan miten pitääkin, sitten kun lähdet niiden kahden juoman kanssa, niin a-a-a seis, se ei oo. Tällaisia hölmöjä lapsuksia siinä niin kun on.”

### **5. Miksi ravintoloissa on ohjelmaa? Miksi teidän ravintolassa on ohjelmaa?**

”Meillähän on ohjelmaa ensisijaisesti sen takia, että se on peruste jatkoaikaluvalle. Toiseksi on tota kilpailutilanne on mitä on, niin ilman muuta pyritään erottumaan joukosta, meillä on se omanlainen ohjelma ja tota, siinä ne on varmaan ne kaksi syytä, että kun on pakko olla sitä ohjelmaa ja sitten myöskin pyritään erottumaan joukosta.”

### **6. Mikä on elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden rooli jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa?**

”Iso, tosi iso, kyllä. Ja tota, eihän se halvin ratkaisu ole missään nimessä, mutta tota sekin on sellainen kaksipiippuinen juttu, että onko kannattavaa, että jos tulee semmoinen orkesteri tai artisti, joka vetää paikan ihan täyteen ja se on tosi kannattava ilta ja sitten toisaalta saattaa käydä niin, ettei tuu lähellekään sitä määrää mitä on

budjetoitu tulemaan, että saatais lipputulot, artisti maksettua, että se ihan laidasta laitaan menee. Mutta kyllähän se niin kun mun mielestä tärkeätä on se imago ja jatkuvuus, se että meillä on elävää musiikkia niin meillä on elävää musiikkia. Että sitä ei vaan niin kun kokeilla, että meillä on elävää musiikkia, ahaa. Se on päivän selvää, että Pub Katseessa on elävää musiikkia perjantaina ja lauantaina. Ja on erikoisiltoja muinakin iltoina. Kyllä sellainen jatkuvuus ja pysyvyys pitää olla, että se tuo sitten sitä kannattavuutta tietenkin. Että missä täällä on elävää musiikkia, no Katseessa, mennään sinne.”

## **7. Onko ohjelmapalveluilla merkitystä jatkoaikalupia hakiessa?**

”On, kyllä on ehdottomasti. Kun pitää olla ulkopuolinen ohjemantuottaja, se on lain pykälien mukaan niin kun meillä on edellytyksenäkin.”

## **8. Onko asiakasmäärissä ollut muutosta bändien ja artistien ollessa paikalla esiintymässä? Mihin suuntaan?**

”Kyllä ihan selkeästi, sekin on aika hassu homma, että kun meillä on neljä erilaista osastoa täällä. Meillä on discohelvetti tuolla ylhäällä 18–20 –vuotiaille, sitten tässä alakerrassa on tää Soolo, jossa soi tosi raskas musiikki. Ollaan samaa ravintolaa, ja väitän, että suurin osa discon asiakkaista on sellaisia, että he eivät ikinä ole käynyt Soolossa tai Katseessa. Ja sitten tuolla livepuolella, jossa ne bändit soittaa, ja jos siellä alkaa soittamaan bändi, joka ei nyt ihan ole sitä lempparimusaa, niin sieltä lähdetään discoon tai mennään alakertaan Streettiin tai tullaan Sooloon. Joskus on sellaisia orkestereita, että myös henkilökuntakin on, että ei tämmöistä, ihan hirveetä kuraa. Live tyhjenee täysin ja ne tulee tänne näihin kolmeen muuhun osastoon ne ihmiset. Ja kun bändi lopettaa ja DJ alkaa soittaa musaa, niin pikku hiljaa se taas täyttyy. Sitten on olemassa ne orkesterit, että sitä menee kattomaan niin kun kaikki, jopa niin kun henkilökuntakin, että mähän lähden käymään tauolla ja ollaan siellä eturivissä. Se tarkoittaa sitä, että kun radioon sanotaan, että bändi aloittaa, niin asiakkaille sanotaan, että bändi aloittaa, niin tää tyhjenee, tää menee ihan tyhjäksi, alakerta tyhjenee ja kaikki menee liveen ja ne on siellä keikan ajan. Sitten kun se keikka loppuu, niin sitten ne taas palailee takaisin. Että se on kans tosi tosi jännää, että ihmiset liikkuvat baarin sisällä enemmän.”

## **9. Mikä on jatkoaikalupien merkitys kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä? Mitä olette mieltä sisäministeri Päivi Räsäsen ehdotuksesta poistaa jatkoaikaluvat kokonaan?**

”Noh, tässähan tulee sitten se ikuinen, ikuinen, ikuinen vääntäminen mitä on aina mietitty, että pitäis pistää ne baarit sitten viimeistään kahdelta kiinni. Se oliskin ihan, jos ne mentäis sellaiseen jos nyt voi sanoa, sellaiseen englantilaiseen kulttuuriin, että siellähan ryypätään ihan hirveästi, sehän on semmoista mitä se on. Töistä lähtään suoraan baariin ja sitten ollaan ajoissa puolilta öin kotona, viimeistään sillon kahelta kotona ja meneehän ne töihinkin aamulla, jos ei nyt ihan dehiksellä oo. Mutta se on niin kun ihan hirvee muutos mikä pitäis tapahtua, että se vaatis vuosien vuosien siirtymän. Tai en tiedä, jos se niin kuin pitäisi silleen, että no niin nyt baarit kiinni kahdelta, niin tulisko ne ihmiset sitten aikasemmin. Mutta kyllä on nyt niin kun totut-

tu ja suomalainen juomakulttuuri on hyvin hyvin humalahakuista ja semmoista, että kyllähän me niin kun ryypätään, että niin kun tajutaan jos tajutaan puolta tuntia ennen valomerkkiä, että ei jumalauta, tässähän ei oo niin kun humalassakaan vielä ja vedetään sitten pää täyteen sen viimeisen puolen tunnin aikana, niin ei siinä oo niin kun mitään järkeä. Viimeisellä tunnilla, puoli kolmesta puoli neljään, tehdään myynti, se viimeinen tunti on se paras tunti. Eli jatkoluvilla on erittäin suuri merkitys. Räsänen lakiehdotus on ajatukseltaan kauhean kaunis ja ihan hyvää tarkoittavakin joo. Oliskin ihana jos ne tuliskin aiemmin baariin heti töiden jälkeen neljältä ja kyllähän se ajan kanssa varmaan meniskin siihen, että jos mä haluan saada humalan, niin mun pitää aloittaakin se juominen aiemmin. Tai sit se saattaa mennä helposti siihen, että mennään kotiin ja avataan telkkari, kaljaa naamaan eikä lähetä enää mihinkään kun tajutaan, että kellohan on nyt puol yks, enhän mä nyt enää mihinkään pääse sisään. Ei voi tietää. Tän ehdotuksen teki väärä ihminen, sanotaanko näin. Periaatteessa kaikki mitä Räsänen ehdottaa, niin se on niin kun suurelle osalle ihmisistä sellainen punainen vaate. Että siinä on osa sitäkin, kyllä se on ihan hyvää tarkoittava.”

### **10. Miten alkoholilakia sovelletaan ja tulkitaan Keski-Suomessa?**

”Öö, ei sillä hirveesti nimenomaan Keski-Suomessa oo varaa soveltaa. Kyllä se meillä, ollaan aika hyvin täällä ruodussa. Paremmin kuin missään muualla valtakunnassa. Mä väitän, että me tehdään sitä pioneerityötä täällä siinä mielessä täällä Jyväskylässä, että aivan kaikki on hysteerisen tarkkaa, kaikki rajat ja terassin rajat, mikä on terassi ja miltä se näyttää, se on hyvin hyvin niin kun mennään lain kirjaimen mukaan. Mennäänpä Turkuun esimerkiksi, siellä riittää terassiksi se, että sulla on siellä yksi pöytä ja kaks tuolia ja sit sä voit istua siinä, juoda bissee siinä ja jaa tää on terassi, se on ihan ok. Tämmöinen tarina, ei nimiä, muutaman vuoden takaa, tuossa on Brick’s, joka on erinomainen olutravintola ja siellähän on maankuulu terassi ja muuta ja on erittäin barrikaadimainen ja selkeä, että missä se raja menee, kun se näyttääkin terassille. Noh, ei se mikään kiinteä ole, kun kyllähän ihmiset tönii ja se oli päässy vähän liikkumaan se terassi, se ei ollu ihan enää muodossaan. Kyllä siitä yksi ihminen soitti läänin ja sanoi, että käykääpäs mittaamassa, että ei se oo ihan niin kuin sen pitäis olla. Ei se ollut, se oli jotain alle 20 senttiä, kun se oli siirtynyt ja kun se oli tietenkin oikaistu. Ihan luonnollisesti se oli siirtynyt sellaiset 13 senttiä, alle 20 senttiä kuitenkin. Se käytiin ihan mittaamassa ja se siirrettiin, näin. Tämä on sellainen ääriesimerkki, että täällä mennään kyllä aika lailla tarkasti.”

### **11. Onko alkoholilaki yhdenmukainen kaikille Suomessa?**

”Kyllä lakihan on sama, joo laki on absoluuttinen kaikille. Mutta se miten sitä toteutetaan tai valvotaan, sehän vaihtelee ihan hirveästi ainakin meidän näkökannasta. Siellä on huikeita, huikeita eroja. Että kyllähän.. Niin, tilanteet elää ja sillä mä haluaisin uskoa, että sitä halutaan yhdenmukaistaa koko ajan, tai että sen eteen tehdään töitä, että se olis, myöskin se tulkinta olis sama kaikille. Koska se laki on kuitenkin, se koskee ihan kaikkia. Kyllähän meidät nuoret työntekijät tuolla kuulee lärvilautasista ja että myydään prikallisia shotteja, mitä meillä taas ei voi missään nimessä voi tehdä. Kyllä se muualla saa niitä prikallisia.”

### **12. Onko ravintolayrittäminen kannattavaa näillä lakimääreillä?**

”No minähän en ole yrittäjänä tässä, että olen vain ylimmäinen kaljanlaskija, mutta tota öö.. No mikä nyt sitten on kannattavaa, se, että tää tuo elannon usealle ihmiselle, tästä saa palkkaa tosi moni, noin parikymmentä ihmistä, jotka elää tällä. Niin siinä mielessä se on kannattavaa. Ei tää mikään kultakaivos ole, että sitä tulee ovista ja ikkunoista, kunpa tuliskin. Mutta kyllä tällä monta perhettä elää.”

**13. Koetko, että ravintolanne kilpailee kotisohvan kanssa? Millä tavalla?**

”Kyllä ehdottomasti, ja nimenomaan sen alkuillan, juu juu, kyllä. Kun juodaan sitä halpaa siellä himassa. Vaikka ostohinnat nousee koko ajan, sitten totta kai pitää nostaa myyntihintoja, koska eihän niin kun oo mitään järkeä myydä sitten alle markkinahinnan ja se ei ole myöskään sallittua. Niin tota, kyllähän niin kun häppäreillä ja erilaisilla tarjouksilla pyritään saamaan ne ihmiset vähän aikasemmin sieltä kotoota tänne. Mutta kyllä niitä kotihippoja pidetään sinne puolille öille asti. Vähän venyy nää, kun kerrostaloissa pitää tulla hiljaisuus kello 22 tai 23, se vähän riippuu talosta, niin kyllä se menee siihen kahteentoista, että ihmiset tulee kylille.”

**14. Kertoisitteko hieman taustoistanne ja työhistoriastanne? Kuinka monta vuotta olette toimineet virassanne?**

”Mä oon tullu tähän 2004 yhdestä toisesta ravintolasta kiireapulaiseksi. Silloinen omistajatar soitti silloiselle pomolle, että hirvee kiire, olisko ollu vielä rallit, että siltä puuttui yks työntekijä, että oisko meidän pomolla ollu ketään antaa lainaks, tällaista hyvää tyyppiä. Noh, minähän sitten tähän tulin. Mä tein tässä varmaan pari työvoroa ja tajusin, että tää on mun juttu ja jäin sitten tähän. Mulla ei oo minkäänlaista ravintola-alan koulutusta, mä oon käyny tän tällaisen elävän koulun tälle alalle. Mä oon alottanu vuonna 2000 lippupirkkona, mä oon ruvennut myymään lippuja ja narikassa, eli narikkakissa ja lippukissa, silloin olin vielä niin nuori, että olin kissa. Niin tuota, siitä sitten pikku hiljaa rupesin opettelemaan tiskaamaan ja sit siitä aika lailla nopeesti tiskin taakse myymään, koska mä oon nopee oppimaan ja kun mä oon innostunu jostain asiasta, niin mä kyllä sen teen aina aika rai-rai. Ja sitten tosiaan tein sen nelisen vuotta tuolla toisessa kompleksissa ja sitten mä tulin tähän ja tässä mä etenin tosi nopeesti. Oon ollu siitä 2005-2006 vuodesta oon ollu ravintolapäällikkönä tässä, se meni niin hyvin ja se lokshti paikalleen ja minussa oli sellaista paloa oppia asioita ja edetä, joten minä opin ja eteninkin. Että on tässä silleen ollut tota kallis hinta, että mä oon aika pitkälti työn kanssa naimisissa, että tää on sitä mun elämää. Mutta se mun ratkaisu ollut vaikka päivääkään en oo alan kouluja käyny. Mä oon itse asiassa sosionomi, AMK. Mulla on mielenterveyskuntoutujien kanssa vuosien työkokemus ja vanhuspuolelta ja mä oon myöskin lähihoitaja ja koulunkäyntiavustaja. Vanhukset ja lapset ovat olleet mulle se eteenpäin työntävä voima tehdä heidän kanssaan töitä, mutta asia vaan johtaa toiseen.”

## Liite 8. Shaker

Haastattelija: Piia Laitinen

Haastateltava: Ravintolapäällikkö Antti Kuitunen, Shaker

Päivämäärä ja aika: Keskiviikko 11.4.2012 kello 14.00

Paikka: Shaker, Yliopistonkatu 38, 40100 Jyväskylä

### 1. Onko suomalaisessa juomakulttuurissa tapahtunut muutosta? Jos on, millä tavalla juomakulttuuri on muuttunut?

”Aika paljon Jyväskylässä juomakulttuurissa on tapahtunu sitä, että ollaan tosi paljon tultu niin kun ns. kansainvälisempään suuntaan ja ollaan enemmän kiinnostuneita siitä juomatuotteen laadusta, kun ehkä sitten taas määrästä. Totta kai määräkin on, kun näkee aika paljon sitä ns. humalahakuista juomista, mutta tosi paljon on taas siitä, että viikolla käydään juomassa yhdet drinkit juomassa ja se on sillä selvä. Tai otetaan parit aperitiivit ja mennään syömään. Mun mielestä ehkä siinä nähden, jos verraten esim. viimeiset viis vuotta, niin ollaan tultu kansainvälisempään suuntaan.”

### 2. Onko ravintoloiden asiakasvirroissa tapahtunut muutosta? Jos on, minkä takia?

”Ei ehkä minun mielestä, totta kai nyt ehkä aina kausiluonteista se on, että talvihän on aina hiljasempaa ja nyt kun kevät tulee niin alkaa piristymään ja tuntuu sille että asiakasmäärät kasvais, mutta on se niin kun jokakeväinen efekti. Mun mielestä se on aika samoissa pitkällä juoksulla pysyny, jos lasketaan vaikka viis vuotta taaksepäin. Varmaan tässä kylässä sen takia, että on opiskelijakaupunki ja väki vaihtuu tosi paljon ja pysyy nuorekas porukka ja väki pysyy, käytännössä ehkä sen takia.”

### 3. Miten asiakasvirtoja saataisiin suuremmaksi?

”No aika vaikee on tuo, mutta tuota ehkä tota minun mielestä, ehkä millä sitä saatais ravintoloille suuremmaks on totta kai tuo verotus, josta on paljon puhuttu elikkä se, että vähittäismyynti tekee alkoholinmyynnistä pyöreen 90 % tällä hetkellä vähän vajaan. Kohdentamalla sen järkevästi, sillei että ravintolat pystyis pikkusen tiputtamaan hintoja, että se pitäis olla vähittäiskaupassa saman verran, että ihmiset saatais ns. vähän halvemmalla tuotteella tulemaan, ettei tarttis niin suurta rahamäärää käyttää.”

### 4. Miten koette oman tilanteenne tällä hetkellä Keski-Suomen sekä Suomen mitta-kaavassa?

– liittyen jatkoaikalupiin, onko niitä helppo saada?

”Minä koen ainakin sillä tavalla hyvällä tän tilanteen, että Keski-Suomessa ollaan aika ainutlaatuinen ns. tällainen konsepti, että läheisin, Tampereella taitaa olla seuraava drinkkibaari, että tuota siihen nähden ollaan uniikki täällä. Meillä on hyvin toiminut ja on siistiä ja yleensä niiden puoleen ei ole ollut minkäänlaista ongelmaa. Ei kai voisi

ikinä sanoa, että niitä on helppo saada, ja totta kai siinä on aina työnsä, mutta kun asiat on kunnossa, niin onhan se helppoa siinä vaiheessa.”

**– liittyen asiakasmääriin, käykö asiakkaita tarpeeksi?**

”Nimenomaan ei ikinä voi sanoa, että tarpeeksi. Parempi olis jos kävis enemmän. Jos olis 200 tai 185 henkeä joka päivä koko ajan, niin sit vois sanoa niin.”

**– liittyen ohjelmapalveluihin, ohjelmapalvelutarjontaan?**

”Meidän tilanne on, meillä on aika DJ-linjainen ja välillä käy liveartisteja jonkunlaisia. Nyt on ollu aika paljon rappia, mitä ollaan käytetty. Koitetaan pitää aina tasaisesti, että ei pelkästään sen varaan, kun se ei oo niinkään meidän juttu. Meidän juttu on se vähän loungempi meininki, että ihmiset tulee ottamaan muutaman cocktailin ja viikonloppuiltaisin löydetään se mielilaulu sieltä ja saadaan hyviä fiiliksiä ihmisille.”

**– liittyen alkoholilakiin, onko laki mielestänne esimerkiksi tiukka/löysä?**

”Hyvin koetaan liittyen alkoholilakiin, että se laki on tiukka Suomessa, mutta laki on laki ja se on kaikille sama ja sen kanssa on elettävä. Että kun ottaa alusta asti sen asenteen, että sillä on mentävä, niin eihän siinä silloin oo niin sanotusti minkäänlaista ongelmaa. Totta kai mukavampi olisi tehdä sillei, että pystyisi vähän vapaammin tehdä kansainvälisiä mittasuhteita ja kaikkee tämmöistä näin. Se olisi varmasti mukavampi ja helpompi, mutta aina kaiken ei tarvitse olla helppoa. Kansainvälisistä mittasuhteista pitää aina vähän muokata, että ne saadaan Suomen lakien ja säädösten mukaisiksi.”

**5. Miksi ravintoloissa on ohjelmaa? Miksi teidän ravintolassa on ohjelmaa?**

”No varmasti sen takia, että saadaan ihmisille jotain minkä takia he tulisivat ravintolaan ja josta he saisivat elämyksiä. Sen takia ihmisethän käy ravintoloissa, että pystyis nauttimaan toisten seurasta ja saamaan elämyksiä. Varmasti juuri sen takia. DJ sopii tosi hyvin meidän liike-ideaan, että tuota me saadaan sitä kautta hyviä persoonia, jotka soittaa tietyn tyylistä musiikkia, joka sopii taas sitten meidän liike-ideaan.”

**6. Mikä on elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden rooli jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa?**

”No sehän pitää olla, että pystyy ees jatkoaikalupia hakemaan. Se on kyllä aika iso se rooli. Ja ihan hyvä niin, koska olis vähän köyhää jos ei olis mitään ja jatkoaikaluvan saisi. Minun mielestä ihan hyvä, että pitää olla jonkunlaista ohjelmaa, että saa jatkoaikaluvan.”

**7. Onko ohjelmapalveluilla merkitystä jatkoaikalupia hakiessa?**

”On. Kyllä. On. On sillä merkitystä, että jonkunlaista ohjelmaa ravintoloissa on oltava, että jatkoaikaluvan saa.”

## **8. Onko asiakasmäärissä ollut muutosta bändien ja artistien ollessa paikalla esiintymässä? Mihin suuntaan?**

”On ollu muutosta, ja kyllähän se ylöspäin se suunta melko lailla aina on. Meilläkin on tosi harvoin sellaista, että pidetään iso bändi-ilta tai jotain muuta. Hyvä esimerkki tästä noin kuukausi taaksepäin ja meillä oli esiintymässä Joniveli, tällainen paikallinen nimi, niin vielä vedettiin sunnuntaipäivänä se. Niin sellaiseen normaaliin sunnuntaihin verrattuna oli viisinkertaisesti kävijöitä yhteensä. On sillä tosi iso merkitys ja kyllähän se ylöspäin aina aika lailla on.”

## **9. Mikä on jatkoaikalupien merkitys kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä? Mitä olette mieltä sisäministeri Päivi Räsänen ehdotuksesta poistaa jatkoaikaluvat kokonaan?**

”Varmastikin osittain se, että jatkoaikalupia myönnetään, että ehkä se vähän suosii kuluttajilta sitä, että on helpompi lähteä myöhemmin ravintolaan. Ei tarvii välttämättä, kun tiedetään, että ravintola on joko kolmeen taikka neljään auki, niin sitä helposti lähtee vasta puolenyön aikaan ravintolaan. Eikä oo sitä, että jos ravintola menis kahdelta kiinni, niin lähettäis silloin vaikka kymmenen aikaan. Se vähän taas ruokkii sitä, että ihmiset liikkuu huomattavasti myöhemmin. En oo kyllä millään lailla henkilökohtaisesti sen kannalla, mun mielestä se, että Räsänen perusteli sillä, että pystyis paremmin valvomaan, niin kaikki ihmiset tulis samaan aikaan kadulle, että sen puolesta järjestyshäiriöiltä ei välttyttäis. En usko, että saatais.. Sen tarkoituksenahan on, että saatais väki tulemaan aiemmin ravintoloihin, niin en usko saatais, mutta ihan hyvä ajatus. En vaan usko, että se saatais toimimaan ainakaan nyt ensimmäiseen viiteen vuoteen. Väki ei varmasti sitä heti oppis. Olen kyllä aika vahvasti sitä vastaan. Ravintolalle se ei varmaan sen puoleen tekis enempää, että.. Vaikee ehkä sanoo.. Ehkä osa väestä löytäis vähän aiemmin alkuillasta tänne, mutta väki saattais sitten lähteä aiemmin yökerhoihin siinä yhdentoista puolenyön aikaan, kun se piikki on meillä samaan aikaan.”

## **10. Miten alkoholilakia sovelletaan ja tulkitaan Keski-Suomessa?**

”Minun mielestä sitä ei.. Tai niin, sitä tulkitaan aika tarkasti tällä hetkellä. Tai sitä on tulkittu koko ajan ja on todella hyvä, että se on tasapuolinen kaikille se laki. Että ei olis sellaista, että tien toisella puolella olis eri tavalla. Kaikilla on aika lailla sama linjaus ja katotaan lakia aika tiukasti, että jos siellä lukee, että näin on niin sitä tulkitaan myös niin ja noudatetaan.”

## **11. Onko alkoholilaki yhdenmukainen kaikille Suomessa?**

”Ei. Tai lakihan on yhdenmukainen, mutta tuota valvonta ei ole yhdenmukaista. Että valvonnassa on tosi isoja linjauksia verraten eri lääneihin, että esimerkiksi me ollaan nyt sellaisella alueella, jossa valvotaan aika tarkasti, mikä on minun mielestä ihan hyväkin asia. Ja kaikilla on sama linja, mutta jos mennään esimerkiksi tai ainakin kun mentiin pohjoiseen, eri lääneihin ja eri valvojat, niin huomattavasti löysempää se val-

vominen on, että ei otettu niin tarkalla kädellä niitä mitä siellä tehtiin. Että anniskel-  
tiinko esimerkiksi vaikka olutta ja viskiä samaan aikaan ja se oli heille ihan ok siellä.  
Että minun mielestä ei ollu ihan tasavertaista joka paikassa. Helsingissä mennään ai-  
ka lailla samoilla säännöillä mitä täälläkin mennään.”

## **12. Onko ravintolayrittäminen kannattavaa näillä lakimääreillä?**

”Minun on huono sitä sanoo, että tuota, tai ei, mutta onhan se varmasti kannattavaa,  
että kun ollaan tässä kuitenkin kahdeksan vuotta tässä oltu tälläkin firmalla. Onhan  
sen pakko olla kannattavaa, jos näinkin pitkään pystytään olemaan. Mutta ainahan  
vois olla paremmin, ei varmasti huono mistään kohasta, mutta aina vois olla enem-  
män väkeä ja aina vois olla tupa täynnä, että sen puoleen..”

## **13. Koetko, että ravintolanne kilpailee kotisohvan kanssa? Millä tavalla?**

”Koen, että kaikki ravintolat kilpailee jollain lailla kotisohvan kaa. Mä en omalta osal-  
tani koe, että ravintolat kilpailisi pelkästään keskenään, vaan nimenomaan, että ko-  
tisohva on vähän kaikkien kilpailija. Enitenhän se on ravintoloilta pois jos se ihminen  
ei lähe mihinkään. Siinä vaiheessa, jos se ovesta astuu ulos, niin silloin se kantaa ra-  
hansa johonkin, ei sillä oo väliä mihin, se kuitenkin jollain tavalla tukee tätä toimin-  
taa, että jos se on kotona, niin se on kaikilta pois. Mutta kyllä, koen, että se kotisohva  
on se suurin kilpailija alalla.”

## **14. Kertoisitteko hieman taustoistanne ja työhistoriastanne? Kuinka monta vuotta olette toimineet virassanne?**

”Omassa virassa tässä oon nyt kohta kaksi viikkoa ollu, tän kuun alusta asti toiminut  
ravintolapäällikkönä. Tässä firmassa oon ollu vajaa neljä vuotta kuitenkin. Omasta  
historiasta sen verran, että täällä käyny koulun, Keuruulta alun perin kotoisin ja siellä  
tehny ravintolahommia. Kävin täällä Priimuksella perustutkinnon ja siinä sivussa itse  
asiassa tulin tänne ja sit kävin kilpailemassa ammattitaidon sm-kilpailuissa ja pärjäsin  
siellä ihan hyvin. Sit olin täällä, ja täällä nyt vajaa neljä vuotta olleena ja just tän kuun  
alusta ravintolapäällikkönä astuneena. Keväällä nyt erikseen valmistuin vielä baari-  
mestariksi virallisesti. Mä oon ollu alalla tommosen, no oon alottanu ensimmäisen  
kerran tehny joskus 15- vuotiaana salihommia elikkä ruuan kanssa ja noin viis kuus  
vuotta ollu alalla aktiivisesti elääkseni. Pikkaraisen Joonas on ollu tässä aiemmin ra-  
vintolapäällikkönä tuommoiset kaksi vuotta.”



## Liite 9. Old Brick's Inn

Haastattelija: Piia Laitinen

Haastateltava: Ravintolapäällikkö/Ravintolan johtaja Mikko Seppänen, Old Brick's Inn  
Päivämäärä ja aika: Keskiviikko 11.4.2012 kello 15.00

Paikka: Old Brick's Inn, Vanha Tiilitalo, Kauppakatu 41, 40100 Jyväskylä

### 1. Onko suomalaisessa juomakulttuurissa tapahtunut muutosta? Jos on, millä tavalla juomakulttuuri on muuttunut?

”No kyllä siinä on tapahtunut muutosta, että tota ainakin oman näkemykseni mukaan ollaan pikku hiljaa vähän kypsymässä siihen tota juomakulttuuriin. No ehkä vaikuttaa myöskin se, että minkä tyyppisessä ravintolassa ja minkä tyyppisessä asiakaspinnassa pyöritään, mutta niin kun itse oon huomannut ruoka- ja olutravintolamaailmassa, että kyllä niin kun laatu korvaa yhä useammin määrän. Ja silloin se tarkoittaa sitä, että aikuiset asiakkaat niin kuin meilläkin, he yhä useammin valitsee tota laadukkaamman ja miellyttävämmän tuotteen sen sijaan että ottaisivat enemmän sitä peruskauraa. Se peruspulkki jää nykyään yhä enemmän sivuun ja saatetaan ottaa jotakin käsityönä tehtyä kotimaisempia panimo-oluita tai jotakin harvinaisempaa tuotiolutta.”

### 2. Onko ravintoloiden asiakasvirroissa tapahtunut muutosta? Jos on, minkä takia?

”On. No se on varmaan toi alkoholiveron korotusten ja tuonnin vapautumisen myötä asiakasvirrat on laantunut. Se on havaittavissa, että meilläkin suhteellisen iso osa viikon myynnistä tehdään viikonloppuiltoina anniskelupuolella ja kyllä sen huomaa, että asiakkaat tulee myöhemmin ja yleensä siinä vielä sitten tulee se, että kun asiakkaat tulee myöhemmin, niin siellä on myöskin tukevammat pohjat. Ja se ravintoloissa ostettujen annosten määrä on sitten suoraan vähemmän, pienempi määrä kuin muutamana vuotena takaperin kun oli vielä ikään kuin kuluttajan ulottuvilla ja tuonti ei ollut vielä niin vapaata, ettei saanut tuota verotonta alkoholia kotiolosuhteisiin tuotua ja nautittua.”

### 3. Miten asiakasvirtoja saataisiin suuremmaksi?

”Jaa.. Mulla olis pari sellaista hyvää vinkkiä, että tuota ensinnäkin alettais kontrolloimaan tuota vapaata tuontia, että mikä on tuotu omaan tarpeeseen, omaan käyttöön. Ja sitten tota kieltämättä tulee mieleen se, että anniskelu valvotuissa olosuhteissa, että se anniskelu on, kuten sanottu, valvottua ja jossakin määrin sitten niin kun tota turvallisempaa, kuin kotiolosuhteissa. Niin kyllähän mulle tulee sellainen mieleen, että miksei anniskeluravintoloihin tulis alkoholiveroon helpotusta verrattaen esimerkiksi vähittäismyyntiin, Alkoon, vähittäiskauppaan ja päivittäistavarakauppoihin, jolloin se olis merkki siitä, että jos järjestyksenvalvonta olisi laitettu ravintolassa oikealle tolalle ja toiminta on tasokasta ja turvallista asiakkaan ja toimijan näkökulmasta katottuna, niin se olisi jokaisen näkökulmasta katottuna parempi lopputulos. Se kannustaisi myös ravintoloita tekemään.”

#### **4. Miten koette oman tilanteenne tällä hetkellä Keski-Suomen sekä Suomen mitta-kaavassa?**

##### **– liittyen jatkoaikalupiin, onko niitä helppo saada?**

”En mä nyt koe mitään erityistä, että meillä on kolmen jatkoluvat, jotka hyvin perustuu keittiön aukioloaikoihin ja tota meillä on suhteellisen myöhäiseen kellon lyömään saakka tarjolla ruokaa ja osaltaan vähän edellyttääkin tuota anniskelua. Sillä sitä tota noin niin sitten perusteella meillä on jatkoaikaluvat sinne kolmeen asti. En mä hirveesti jää voivottelemaan, että meillä ei ole neljän lupia, kun nää kolmen luvat meille tällä hetkellä riittää. Jos on palikat kunnossa, niin kyllä on helppo saada. Eihän tarvitse tehdä, kuin asiat oikein ja kunnolla, niin sillon se on hyvin. Jos ei oikein ohjelmaan tai ravintolan toimintaan ole panostettu, ei ole ruokaa tai ei ole tasokasta ohjelmaa tai muuten puitteet ei oo kunnossa, niin kyllä mun mielestä on perusteltua, ettei niitä jatkoaikalupia myönnetä. Se vaan on kaikkien etu, että nää hommat hoidetaan kunnolla.”

##### **– liittyen asiakasmääriin, käykö asiakkaita tarpeeksi?**

”No meillä on tällä hetkellä se tilanne, että tota ollaan pienen murroksen alla, pikaisen tota tilapäisesti vähentynyt asiakaspaikat tuon raha-automaattiyhdistyksen muutettua meidän tiloihin alivuokralaiseksi ja meiltä lähti nelisenkymmentä asiakaspaikkaa, kun luovutettiin RAY:n tiloiksi. Tulevaisuuden suunnitelmat olisivat sitten sellaisia, että saataisiin vähän palautettua paikkamäärää takaisin entiselleen jos vaan saadaan kaikki palaset lokahtamaan paikalleen. Aina niitä vois enemmän käydä, mutta kyllä meillä ihan sillei hyvin käy, miten sen nyt ottaa. Tää taloustilanne on ilmeisesti koko pallolla on varmaan jossakin määrin tehnyt sellaisen efektin plus lisäksi tuon tuonnin vapautumisen kanssa, että tota ravintolat on menettäneet asiakkaita. Mutta kyllä tässä ihan tyytyväisiä ollaan, eikä mitään mullistavaa oo, jos vertaa edellisvuosiin, niin ei oo mitään radikaalia muutosta tapahtunut, mutta tietenkin niitä aina sais enemmän käydä.”

##### **– liittyen ohjelmapalveluihin, ohjelmapalvelutarjontaan?**

”Meillä on satunnaisesti ohjelmapalveluja, mutta riippuen vähän tilauksesta ja sesongista, tapahtumista. Mutta meillä nämä tilat rajoittavat sen suhteen, että meillä ei oikein ole sellaisia tiloja, joissa pystyis oikein kunnolla ohjelmaa esittämään. Jos jonhonkin tilaan laittaa ohjelmaa, niin sen kymmenen henkeä näkee ja loppuravintola jää autuaan tietämättömäksi koko tapahtumasta, että se on meillä se, joka rajoittaa ohjelmapuolta. Tarjouksia tulee päivittäin.”

##### **– liittyen alkoholilakiin, onko laki mielestänne esimerkiksi tiukka/löysä?**

”Eipähän tuossa, sen mukaan mitä laki on, niin mennään sen mukaan. Ei oo mitään ongelmaa. Niihin on aina sopeuduttava, ei siinä mikään auta. Tietenkin ollaan viranomaisen kanssa niistä aina säännöllisesti keskusteltu ja varmaan jokainen omassa pienessä mielessä toivoisi, että näitä lakeja ja pykäliä voitais pikkusen ajanmukaistaa. Mä en sano onko se löysä tai tiukka, mutta sanotaanko, että se ei oo enää ihan ajan-

mukainen, että ihan yleisesti ihmiset matkustaa tänä päivänä paljon ja meillä käy myöskin ulkomaalaisia asiakkaita ja kyllä se aina hämmästyttää herättää, kun sä et saa muuta kuin sen yhden oluen siihen ottaa ja sä et saa ottaa vierelle mitään toista. Vastavuoroisesti jos olet kaverille ostamassa jotain, niin sun pitää noutaa se kaveri siihen, että ei saa myydä kahta juomaa yhdelle asiakkaalle. Tällaiset pienet jutut hankaloittaa meidän ihan sitä suorittavaa myyntitoimintaa ja vähän ihmetyttää noita meidän ulkomaalaisturisteja, että se omalta osalta voisi olla matkailun edistämistäkin, että vapautettaisiin sitä tänä päivänä totutulle tasolle muualla maailmassa.”

## **5. Miksi ravintoloissa on ohjelmaa? Miksi teidän ravintolassa on ohjelmaa?**

”No kyllähän se pitkälti lupapolitiikkaan perustuu ja ohjelma on perusteena lupien saannille, että kyllähän myös erottuminen kilpailijoista ja asiakkaitten houkuttelu on semmoisia. Kyllähän hyvä ohjelma saa paikalle aina yleensä ihmisiä.”

## **6. Mikä on elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden rooli jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa?**

”Kyllä se varmaan, voisin väittää, että 80 pinnaa jatkoaikapaikoista nojaa sen ohjelman perään. Että hyvin harvalla on se muu peruste siihen ja ollaan sinälläänkin aika harvinainen tapaus.”

## **7. Onko ohjelmapalveluilla merkitystä jatkoaikalupia hakiessa?**

”On. Elikkä tota laissa määritellään se, että jatkoaikalupa pitää olla perusteena se ravintola on joko hotellin yhteydessä, siellä on tasokasta ja monipuolista ohjelmaa tai sitten siellä on tarjolla ruokaa. Ja kyllä tänä päivänä toi ohjelma on se suurin vaikuttaja.”

## **8. Onko asiakasmäärissä ollut muutosta bändien ja artistien ollessa paikalla esiintymässä? Mihin suuntaan?**

”Rehellisesti sanottuna meillä ei ole juurikaan ohjelmaa, että meillä on haasteelliset näät tilat ja siinä tilassa missä esiintyjä on, niin siihen ei määräänsä enempää ihmisiä mahdu ja ei se isosti sitä muuta. Mutta tietenkin on sellaisia tapahtumia kuten esimerkiksi viiden tähden festivaali, akustisia ravintolafestivaaleja. Se on kyllä sellainen esimerkki, että se tuo lisää asiakkaita sille päivälle.”

## **9. Mikä on jatkoaikalupien merkitys kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä? Mitä olette mieltä sisäministeri Päivi Räsänen ehdotuksesta poistaa jatkoaikaluvat kokonaan?**

”No kyllä sillä on. Että vaikka käytännössä nähdään se, että yhden jälkeen alkaa meitäkin asiakkaat liikkumaan joko yökerhoihin tai kotiin, kun puhutaan aikuisista asiakkaista, niin tota kuitenkin se, vaikka he lähtevät yhdeltä yöllä jo himaan tai jatkaamaan, niin moni tekee sen päätöksen minne mennään sitä alkuiltä viettämään sen mukaan, että se ravintola on auki tiettyyn kellonlömään saakka, jolloin sieltä ei tarvii lähteä pois. Niin hölmöltä kun se kuulostaa, että sieltä lähdetään paljon ennen kun se

ravintola menee kiinni, mut siltikin sitä ravintolaa valittaessa se mahdollisuus on tärkeä. Se on hienon kuuloinen idea, että jos se satumaailmassa toimisi. Mutta siinä tapauksessa rajoittaisin sen ulkomailta tuodun alkoholin määrää yksityiskäyttöön vähän virkeämmälle tasolle. Sehän tarkoittaa tässä tapauksessa sitä, että tota jos se lakiehdotus menis suoraan tällaisenaan läpi, niin aika moni ravintolayrittäjä saattaisi pakata reppunsa ja lähtis ulkomaille. Tai lopettaisi yrittäjäuransa, koska se varmaan ainakin yhden sukupolven verran vaatii totuttelua, että ihmismassat ymmärtäisivät lähteä aiemmin liikkeelle ja kyllähän se tappais monta ravintolaa. Ja aika monta työpaikkaa menetettäisiin. Mutta sinällään aika hassusti ajateltu, että kaikki johtuisi ravintoloiden aukioloajoista. Ihmiset lähtis sitten koteihinsa pitämään pimeitä jatkoja ja tulis salakapakoita, niin kuin tässä mediassa on jo pyöritelty, että tänä päivänäkin on jo nähtävissä asuinalueilla monesti ravintoloiden sulkeuduttua, että siellä on jatkoja. Ja entistä enemmän silläkin tavalla, ettei mennä ravintoloihin vaan järjestetään kotibileitä. Se vaan toisi sen alkoholiongelman sinne asuinalueille ja lähiöihin ja se taas viranomaista työllistäisi vähemmän silloin ravintoloiden sulkemisajan aikaan. Sitten ne ajais pitkiä kujeja ja kyliä niiden kotihäiriöiden takia.”

#### **10. Miten alkoholilakia sovelletaan ja tulkitaan Keski-Suomessa?**

”No, sitä tulkitaan miten laki on. Sanotaan nyt näin. Hyvinkin tarkkaan tulkitaan lakia niin kuin se lakiin on kirjoitettu ja ei siinä sen enempää. Että ainakin omasta kokemuksestani hyvinkin tasapuolisesti eri ravintoloita kohtaan eli kaikille sama linja. Se on mun mielestä hyvä ja tärkeää.”

#### **11. Onko alkoholilaki yhdenmukainen kaikille Suomessa?**

”Lakihan on, mutta lain tulkinta ei välttämättä oo. Lakihan on sama kaikille Suomessa, eli jos avaat kioskin pystyyn niin pykälien ja lain mukaan pitää mennä, mutta valvova viranomainen tulkitsee sitä varmaan omalla tavallaan resurssien ynnä muitten vaikuttajien puitteissa.”

#### **12. Onko ravintolayrittäminen kannattavaa näillä lakimääreillä?**

”No, kyllä mä nyt sanoisin, että kyllä se varmaan kannattavaa on, muuten näit ei ois enää. Mutta sanotaanko, että se vois olla paremmin kannattavampaa ja työllistävää, jos tota pykälää viilattais enemmän ajanmukaisemmaksi. ”

#### **13. Koetko, että ravintolanne kilpailee kotisohvan kanssa? Millä tavalla?**

”Kyllä. No se vapaa tuonti ja pimeet bileet, niistähän tässä ollaan keskusteltu. Se on monelle iso kynnys lähteä ravintolaoluelle, jos ne saa sen olutpurkin Virosta tuotuna kymmenen kertaa halvemmalla kuin se yks tuoppi maksaa ravintolassa. Tämmöisessä taloustilanteessa se varmaan monelle merkkää jotain.”

#### **14. Kertoisitteko hieman taustoistanne ja työhistoriastanne? Kuinka monta vuotta olette toimineet virassanne?**

”Mä oon ollu tässä 3,5 vuotta tässä Brick’issä ravintolapäällikkönä. 2004 vuodesta 2008 vuoteen asti yökerhossa ravintolapäällikkönä. Sitä ennen baarimikkona, blokka-rina, flyerin jakajana, lipun myyjänä, tiskarina elikkä kaikki työt on varmaan niiden puolelta tuttuja. Mä en ole ravintola-alalle oikein kouluttautunut, on vain pätevyyydet haettu vastaavan hoitajan tehtäviä varten, mutta tota en oo kouluja käyny. Opiskelin hoitoalaa aiemmin.

**15. Olisiko sinulla jotain muuta mitä haluaisit kertoa?**

”No, kansalaisliike, adressin keräystä tulis kansalaisten tehdä, jotta saadaan tää alkoholilaki ajanmukaisemmaksi. En sano, että helpotettua tai vaikeutettua, vaan ajanmukaistettua, että sopisi ajan henkeen vähän paremmin. Kenties osattaisiin ajatella sitä, että sillä saattaisi olla matkailuun jonkinlainen yhteys, että tää ravintolapuoli saataisiin toimimaan kunnolla täällä Suomessa. Vois olla houkuttelevampi.”

## Liite 10. Ilokivi

Haastattelija: Piia Laitinen

Haastateltava: Ravintolapääällikkö Juuso Pusa, Ilokivi, Maailmanlopun Ravintolat Oy  
Päivämäärä ja aika: Perjantai 13.4.2012 kello 14.00

Paikka: Musta Kynnys, Hannikaisenkatu 16, Vanha Rautatieasema, 40100 Jyväskylä

### 1. Onko suomalaisessa juomakulttuurissa tapahtunut muutosta? Jos on, millä tavalla juomakulttuuri on muuttunut?

”No ihmiset juo muualla kuin baareissa. Sehän on ihan, että jos juomakulttuuri jollain tavalla muuttuu, niin alkoholiverotuksella ajettu ihmiset juomaan kotonaan. Ihmiset tulee myöhemmin baariin, et ennen tuli, silloin kun mä oon alottanu ravintolassa, niin ihmiset tuli tuntia aikasemmin mitä nykyään. Kyllä mä väitän, että tällä veropoliittisilla muutoksilla, eli että verokevennykset kohdennettiin vähittäismyyntiin eli Alkoon ja kauppoihin, niin niille jätettiin se, että se viinan hinta on halvempaa ostaa kaupasta, että se on varmaan suurin syy. Osoittain sormella tällä hetkellä poliittista päätäntävaltaa, kun ne on ajanu tätä ihan väärään suuntaan tätä alkoholinkäyttökulttuuria.”

### 2. Onko ravintoloiden asiakasvirroissa tapahtunut muutosta? Jos on, minkä takia?

”No oma kokemus on tietysti vain tietyistä paikoista, ja mä oon ollu töissä sellaisissa paikoissa missä ollaan tapahtumapohjaisia, niin ei ne tapahtumapohjaisissa ravintoloissa näkyny niinkään muutosta. Kyllähän nyt koko ajan tutkimukset näyttää sitä, että niin kun myynti laskee ja on laskenu vuosien varrella ja että ravintoloissa myydyn viinan määrä on laskenu, että kyllä se jollain tavalla näkyy. Mut ei se nyt meillä tollassa tapahtumapohjaisessa ravintolassa näy. Että jos on hyvä tapahtuma, niin kyllä ne ihmiset sinne siltikin tulee. Että en siinä mielessä näe muutosta.”

### 3. Miten asiakasvirtoja saataisiin suuremmaksi?

”No, mä en osaa vastata niin sanottujen perusbaarien puolesta, mutta kyllähän se niin kun on, että yhteiskunnan puolelta ois se, että kehitettäis kaksinkertainen verojärjestelmä, että alkoholin verotus ravintolassa olis eri niin kun mitä vähittäismyyntissä. Niin sen jälkeenhän se on loppujen lopuksi samaa ammattitaitoa kuin millä tahansa muullakin alalla. Teet vaan hyviä tapahtumia ja sulla on baari mihin on kiva tulla istumaan, niin kyllä ne ihmiset tulee sinne.”

### 4. Miten koette oman tilanteenne tällä hetkellä Keski-Suomen sekä Suomen mitta-kaavassa?

#### – liittyen jatkoaikaluviin, onko niitä helppo saada?

”No meillä tietysti jatkoaikaluvi on ollu edellisillä yrittäjillä niin kuin ties kuinka kauan ja että kyllä ne on tiukentunut niin kun mulla on käsitys siitä ylipäänsä. Sitä on ruvettu syynämään ja se syynäys niistä on tiukentunut eli vaatimukset ohjelmistota-

solle. Niitä ruvettiin syynäämään, että pitää olla juuri DJ soittamassa eli yksi ihminen joka myy tiskillä, ei voi olla levynsoittajana tai se ei enää kelpaa. Eli se baarimikko joka myy, niin hän ei voi toimia levynsoittajana samalla.. Se syynäys tuli joskus, siitä on jo aikaa, mutta kyllähän se niin ku vaatii, kyllä sitä ohjelmaa pitää järkeistää. Kyllä ne niin kun saa sillon, kun asiat hoitaa ja asiat on kunnossa, että meillä ei ollu mitään ongelmia, kun on ollu jatkumoa, kun edellisillä yrittäjillä ollu ja meidän toimintamalli on meidän ravintolassa sellainen, että meillä on joka kerta kun meillä on tapahtuma, kun me ollaan niin kun klubi, niin joka ilta kun me ollaan auki, niin meillä on jotain tapahtumaa. Me ei oltais tänään auki, jos meillä ei olis tänään esim jonkun mama afrcia preheat-bileet. Sillonhan me täytetään ne jatkoaikavaatimukset, mutta kyllähän meille vähän sanottiin, sillon kun me niitä haettiin, että nämä kolmen luvat on teille ihan hyvät ja annettiin ymmärtää, että tämä keskustelu oli tässä. Tiedän, että edellisillä yrittäjillä joskus saivat neljän lupia, sellaiset poikkeusluvut neljään asti, mutta ne oli hakenu niitä erikseen erikoistapahtumille, mutta jossain vaiheessa se loppu, että ne ei enää myöntäny niitä. Kyllä ne kolmen luvat meitä palvelee ja joisain.. Osaks me ei olla lähdetty niihin neljän lupiin, kun ollaan nähty että suurimmas- sa osassa tapahtumista ne neljän luvat ei palvele meitä sillä tavalla. Mutta sitten taas on tapahtumia missä se palvelis enemmänkin meitä, että olis hyötyä jos me oltais neljään asti auki.”

#### **– liittyen asiakasmääriin, käykö asiakkaita tarpeeksi?**

”No tällä hetkellä.. No joo käy. Tietysti meillä on sellainen niin kun poikkeava tilanne kun mehän aloitettiin just nyt syksyllä, että sellanen yleensä aiheuttaa asiakasvirrois- sa, että jos on edelliset yrittäjät on käytännössä jääneet suoraan eläkkeelle ja siihen tulee uudet nuoret tyypit vetämään sitä, niin se draivi, niin osa varmaan näkyy siinä- kin. Että kyllä meillä käy asiakkaita paljon, että mistä se johtuu.. Kun tiedän, että tää vuos näyttää ihan hyvältä, keikkakausi siis. Mutta siis, että kuinka paljon siitä on me tehty omilla toimenpiteillä ja ihmiset tykkää meidän draivista, että ei siihen vielä pys- ty vastaamaan vielä. Muutamia vuosia eteenpäin pitää mennä, että jatkuuko se, vai oliko tää vaan sellainen poikkeusvuosi, että tehtiin hyviä tapahtumia vai mikä se on.. Se voi ailahdella, että voi tulla vain paska vuosi, jos on vaan paskoja tapahtumia. Että minkäs sille teet, ei ihmiset tuu paskoihin tapahtumiin. Hirveen riskialtis bisneshän tää on.”

#### **– liittyen ohjelmalveluihin, ohjelmalvelutarjontaan?**

”No meillähän on se, kun toi on jatkunu niin kauan toi toiminta ja se on sidoksissa Jyväskylän Yliopiston Ylioppilaskuntaan, niin siellä on paljon sellaisia tapahtumia, jot- ka on JYY:n omia, joita on järjestetty vuosia. Esimerkiksi JYY:n uusien bileet on aina syksyllä, se on vähän hämmäntävä se meidän paletti. Kyllä me metästetään niitä keikkoja, mutta todella vähäsen. Tää ensimmäinen vuosi on menny niin, että keikka- kalenteri on täyttyny käsittääkseni hyvin pienellä vaivalla, kun en varsinaisesti mei- dän promoottori oo. Meillä kun on sellainen formaatti, joka on toiminut jo pitkään, niin siellä on toistuvia tapahtumia, jotka on monta vuotta toiminu, esimerkiksi sei- somapaikkaklubi, joka on joka kuukausi. Kyllä enemmän menee niin, että meihin on otettu yhteyttä.”

### – liittyen alkoholilakiin, onko laki mielestänne esimerkiksi tiukka/löysä?

”No joo ja ei. Että onhan se.. Alkoholilainsäädännön ongelma on se, että sillä samalla lailla säädellään kaikkia paikkoja. Ja kun meillä on sen tyyppinen mesta, että ihmiset käy ja juo sen kaks per tyyppisesti versus se, että on joku yökerho, jossa tarkoituksena on mättää sitä viinaa ulos, niin siis siinä tulee se tavallaan niin kun ero. Et joo onhan se tiukka ja sitä tulkitaan tiukasti, niin se ajaa pikkusen erilaisiin meininkeihin mun mielestä. Että jos meitä verrataan johonkin niin ku kaupungin yökerhoon, niin onhan meillä niin ku erilainen meininkin niin ku meidän toiminnassa ja myyntimäärissä ja monessa muussakin. Eri tavalla sillei, että onhan meillä esimerkiksi kalliimpaa, ja me ei voida lähteä yökerhojen kaa kilpailee. Ku nehän perustaa määrään ja me ollaan lähetty siihen, että me perustetaan taas sitten laatuun. Meillä ainakin pitäis olla laadukkaat tuotteet ja eikä me olla se paikka johon kaikki tulee lopettaa iltaa, vaan ne on ne yökerhot, jonne mennään lopettamaan ilta. Että meiltä lähtee jengi yökerhoon. Ei meille kukaan tuu sillei, että on käyny eka muualla baarissa ja tulee meille sen jälkeen. Että alkoholilainsäädäntö.. En mä tiä kuinka paljon siinä on vikaa, mut siinä on hirveesti sellaisia piirteitä, että se on sekava ja jättää paljon tulkinnan varaa. Että siitähän on ollu paljon puhetta ravintoloissa ja alkoholitarkastajien kanssa, että mikä on määritelmä liian päihtyneelle ihmiselle, eli miten se määritellään. On ihmisiä, jotka pystyy vetämään korin kaljaa ja puhumaan yhtä selvästi kun mäkin ja tiedän ihmisiä, jotka juo kolme kaljaa, joista ei saa enää sen jälkeen mitään selvää. Tää on niin kun loputon suo tää sun kysymys, että siinä on paljon sellaista mikä on ok asioita, mut sit siinä on paljon sellaisia absurdeja asioita, kuten esimerkiksi kahden annoksen anniskelu. On tapahtuma, jossa tiedetään, että asiakas juo vain kaksi annosta, niin mikä periaatteellisesti estää sua myymästä ne kaks annosta jos tiedät ihan tasan tarkkaan, että nää ihmiset on tullu tänne selvin päin ja ne juo ne kaks ja ne lähtee kuuseen täältä. Ehkä kaikkein tärkein asia tässä on se, että alkoholitarkastajilla pitäis olla työkokemusta ravintola-alasta. Se on se suurin ongelma ehkä tässä hommassa, että alkoholitarkastajien pitäis olla ravintola-alan ammattilaisia, että ne ymmärtäis mistä puhutaan ja mikä se kulttuuri ravintoloissa on tällä hetkellä. Ehkä mä oon hölmö kun sanon sen ääneen.. Jos kukaan ei valvo lakia, niin se on kuollu laki ja tässä tapauksessa kun sitä valvotaan tiukasti, niin se on tiukka laki. Että kyllähän jos lähdet lukemaan mitä tahansa muuta lakia, niin onhan ne tiukkoja. Mut tätä alaa vaan kytetään tällä hetkellä niin tarkasti.”

### 5. Miksi ravintoloissa on ohjelmaa? Miksi teidän ravintolassa on ohjelmaa?

”No jollainhan ne ihmiset pitää houkutella paikalle ja se on meidän toimintamalli, että meillä on ohjelmaa. Me ollaan klubi. Että me ei olla auki muulloin kuin meillä on ohjelmaa. Ja yleisellä tasolla niin, jos ravintolat ei tarjois muuta kuin sitä kaljan juomista, niin että kyllä siinä varmaan aika paljon ihmisiä jäis kotiin sitten, jos ei olis mitään ohjelmaa sen kaljan juomisen ohelle. Ei se nyt niin kivaa oo se kaljan juominen.”

### 6. Mikä on elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden rooli jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa?



”Elävän musiikin rooli on tietysti... No elävä musiikki on ehkä kaikista hankalin siinä mielessä, että se on kaikista riskialttein ohjelma mitä voit esittää missään ravintolassa. Yleensä se vaatii sitä pääsymaksua, koska se maksaa yleensä enemmän kuin muut ohjelmat. Sit se rajaa, et jos mä otan meille keikalle ASA:n, niin ei meille tuu muita kuin ASA:n kuuntelijoita. Että yleensä se rajaa pois sen kuuntelijakunnan, joka ei välitä siitä musasta. Että kyllä mä tiän livemusapuolella, että se on sellainen suo, johon voi laittaa rahaa niin paljon kun haluaa. Kyllähän se ohjelma jostain pitää löytää, kun edellytykset jatkolupiin on se, että pitää olla tasokasta ohjelmaa.”

## **7. Onko ohjelmapalveluilla merkitystä jatkoaikalupia hakiessa?**

”Niin kyllä ne kysyy sitä. Kyllä meiltäkin kysyttiin, kun haettiin jatkoaikalupia, että mikä teidän syksyn ohjelma on. Kyllä ne kysyy mitä teillä tulee olemaan, eli kyllä niillä on merkitystä.”

## **8. Onko asiakasmäärissä ollut muutosta bändien ja artistien ollessa paikalla esiintymässä? Mihin suuntaan?**

”Verrattuna mihin.. Kun meillä ei oo normi-iltaa ilman esiintyjiä. Että voinhan mä verrata seisomapaikkaa ja punkki-iltaa, että punkki-illassa on hyvänä päivänä 100 tai 150 asiakasta ja seisomapaikkaklubilla on kaksinkertainen määrä, että miten sen nyt ottaa.. Harvemmin myö bändeille myydään enemmän lippuja, kuin esim. seisomapaikkaan. Meidän yhteydessä menee vähän ohi aiheen.”

## **9. Mikä on jatkoaikalupien merkitys kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä? Mitä olette mieltä sisäministeri Päivi Räsänen ehdotuksesta poistaa jatkoaikaluvat kokonaan?**

”No meillä se näkyy esim. sillä tavalla, että meillä monesti se viimeinen tunti hiljenee tosi rajusti, että kyllä se monesti kannattaa, mutta kyllä tietäntyyppisissä bileissä näkee sen, että ihmiset lähtee kahelta, kahen jälkeen neljän paikkoihin. Että kyllä niillä on merkitystä. Mutta tiedän sen, että neljään auki asti olevissa ravintoloissa ihmiset tulee sinne vasta puolenyön huudeilla ja kyllä se meilläkin on aika lailla niin. Mutta on meillä olemassa poikkeuksiakin, kun riippuu niin paljon ohjelmaformaatista. Meillä on niin sekalaista tää setti, että ihmiset tulee jatkoaikaluvista huolimatta parhaaksi katsomaansa aikaan. Sivukorvalla kuulee, että puhutaan, että ihmiset ei halua vielä lopettaa iltaansa ja haluavat jatkaa vielä neljään asti. Se ehdotushan on sellainen, että lakaistaan ongelma maton alle. Ei suomalaisten juomatapoja ja –kulttuuria muuteta sillai, että muutetaan lakia. Olihan meillä kieltolakikin, kiellettiin viinan juominen, mutta miten se vaikutti elämään. Että ei ihmisten käyttäytymistä muuteta sillei, että asia kielletään. Sitten ne menee kotibileisiin juomaan sitä viinaa ja se vie paikallisia työpaikkoja. Niin kun mä oon aina sanonu, että ei siinä oo mitään järkeä, että ajetaan ihmiset juomaan koteihinsa, koska kukaan ei valvo niitä ja kellään ei oo, poliisilla ei oo resursseja ja kellään viranomaisella, kuin poliisilla on valtuuksia mennä valvomaan niitä. Ja nyt ravintoloissa, me ollaan aika tiukasti säännelty ja valvottu ala, niin ja me pidetään huolta siitä, ettei me myydä liikaa alkoholia ja jos joku juo liikaa, niin me heitetään ihmiset ulos ja jos tulee ongelmia, niin meillä on ihmiset, jotka selvittelee ne ongelmatilanteet ja hoitaa jatkotoimenpiteet. Ja sen lisäksi, joka ikinen kalja mitä

me myydään, niin menee suoraan tähän kaupunkiin, tähän työpaikkaan. Jos se sama kalja myydään marketissa, niin se ei lisää työpaikkoja oikeastaan missään. Jos mä olisin poliittisessa päätäntävallassa, niin kyllä mä miten suomalaista juomakulttuuria saisi muutettua muulla tavalla kuin lakien kautta. Enemmän pitäisi pyrkiä vaikuttamaan asenteisiin, mut se ei oo mikään helppo homma, kun suomalainen juomakulttuuri on mitä on, niin sen muuttaminen vaatis 20 vuotta aikaa, että sitä ruvettaisiin ajamaan. Ja mun mielestä näillä viimeaikaisilla päätöksillä sitä ei oo muuta kun pahennettu tätä tilannetta. Kyllä se ravintoloiden aiempi sulkeminen siirtää ne keskustatappelut ja kaikki muut, että ei se ihmisten väkivaltainen käyttäytyminen lopu sillä, että ne ihmiset ei saa istua siellä baarissa neljään. Kieltämisellä ei ratkaista ongelmia.”

### **10. Miten alkoholilakia sovelletaan ja tulkitaan Keski-Suomessa?**

”Pedantisti. Hyvin tarkkaanhan sitä tulkitaan. No en mä siihen oikeen muuta voi sanoa, tulkinta on pedanttia. Että sitä tulkitaan niin, että se on laki ja niin sitä tulkitaan. Välillä niin ku tosi tiukasti ja välillä menee, totta kai kun on ihmisestä kyse, liiallisuuksiin. Mutta niin varmaan muillakin, koska ihmiset tekee omia tulkintojaan. Mun mielestä se pedantti sana on siihen aika pätevä. Pedanttia tulkintaa. Lakihan on laki, ja totta kai me tulkitaan sitä eri tavalla, mä voisin väittää, että kaikki ravintoloitsijat tulkitsee sitä eri tavalla. Että jos meillä on tapahtuma ja pitää miettiä miten me palvelaan ihmisiä, kun me ollaan kuitenkin palvelualalla, kaikesta huolimatta sanottiin mitä sanottiin. Niin kyllä jossain tapauksessa tulee vastaan se, että alkoholilainsäädäntö ja ihmisten palveleminen ei kohtaa.”

### **11. Onko alkoholilaki yhdenmukainen kaikille Suomessa?**

”On se laki yhdenmukainen, onhan se laki sama kaikille. Paitsi totta kai.. Mä nyt tiedän mihin sä johdattelet tän kysymyksen, mutta niin, voihan sitä jokaista lakia kattoo ja kysyä onko se yhdenmukainen kaikille. Tai että oonhan mä kuullu, että jossain piireissä poliisi antaa sakot siitä, jos sää humalapäissäs käynnistät auton, vaikka auto ei liiku, niin sä saat siitä sakon. Ja toisaalla toisissa piireissä sitä tulkitaan niin, että ei tämä ole moottoriajoneuvon kuljettamista humalatilassa, alkoholin vaikutuksen alaisena. Että sama pätee vähän tähänkin, niin kun on valvova viranomainen, niin silloin ei varmaan ihan täysin sama tulkinta voi olla kaikilla, kun se valvova viranomainen on eri henkilö. Ja se henkilö tekee, ihan samalla tavalla niin kuin muut lakia valvovat, omien parhaitten näkemystensä mukaan tulkinnat, ottamatta huomioon sitä, oliko ne hyviä vai huonoja ne tulkinnat. Ja silloin se johtaa siihen, että jossain muualla saatetaan olla sallittua se mikä katsotaan toisessa paikassa kielletyksi.”

### **12. Onko ravintolayrittäminen kannattavaa näillä lakimääreillä?**

”Ei. No en mä tiiä onko se laki se, joka sen tekee. Että kyllä mä väittäisin, että se niin kun enemmän tavallaan taas sit menee verotuspuoleen, millä sen kannattavuutta vois parantaa. Pelkkä suora alkoholilainsäädäntö, niin eihän se vaikuta mitenkään siihen meidän ansaintalogiikkaan millään tavalla. Se kuinka paljon meillä maksaa kalja täällä, niin ei se tuu alkoholilain puolelta, vaan kyllä siihen vaikuttaa se alkoholivero ja kaikki muu. En mä näe, että siihen vaikuttaa myynkö mä yhen vai seittemän, koska

niin ku ei ne ihmiset määräänsä enempää juo. Eli jos mä lyön tähän pöydän täyteen kossua, niin juot sää ne kaikki? Että ei niillä ihmisillä oo sen enempää rahaa ostaa sitä alkoholia ravintolassa, että myisinkö mä niille kaks vai kolme kerralla, kuin että mä myyn sen yhden kerralla. Ei sitä katota, että kuinka kauan aikaa sillä menee sen yhden annoksen nauttimiseen. Ei nää mitkään kysymykset oo yksiselitteisiä. Ja mähän oon sanonu kaikille, että jos oot aikomassa perustaa anniskeluravintolaa, niin älä perusta, että kyllä vähän hullu pitää olla kun tähän bisnekseen lähtee. Tai onhan se kannattavaa jos/kun siinä onnistuu. Onhan tää riskialtis ala, mut mikä ala ei ois. Kyllä mä sanoisin, että harkitkaa vaikka kaks kertaa, mielellään vaikka kolmekin.”

### **13. Koetko, että ravintolanne kilpailee kotisohvan kanssa? Millä tavalla?**

”No onhan se, viitaten aiempiin keskusteluihin ja kysymyksiinkin, että kyllähän me kilpaillaan kotisohvan kanssa tavallaan. Juurikin sen takia, että se kalja on halvempaa siellä kaupassa, kun meillä. Meidän pitää tarjota jotain sellaista, mikä on parempi kuin kotisohva. Ja meidän paikka, lokaatio, on sellainen, että meidän pitää nähdä vaijaa sen takia, että me saadaan ihmiset tulemaan meille. Ollaan vain yhden mäen takana, joka on kuitenkin liikaa monille ihmisille. Kyllä me kilpaillaan.”

### **14. Kertoisitteko hieman taustoistanne ja työhistoriastanne? Kuinka monta vuotta olette toimineet virassanne?**

”No tota tota.. Tää ravintolahan on ollu toiminnassa syyskuusta 2011, syyskuun alusta. Että Ilokivessä olin edellisten yrittäjien kautta työntekijänä kolme vuotta, menee nää vuodet jo sekasin. Jotain kolmisen vuotta olin siellä ja sitä ennen mä oon ollu ravintola-alalla Lutakossa, Lutakon oppineita ihmisiä, että mä oon sinne menin syksyllä 2005. Ja pikku hiljaa siellä opetellu ravintola-alan monityöläiseksi, itekin tein kaikkee siinä talossa. Koulutukseltanihan mä oon kuva-artesaani, kaluste-artesaani ja opiskelen ravintolan pyörittämisen ohessa rakennustekniikan insinööriksi, että eihän mulla päivääkään oo ollu tän alan kouluja. Lutakon kautta sotkeennuun erilaisiin tapahtumiin ja niiden järjestämiseen, järjestyksenvalvontaan anniskelun toimesta ja jossain välissä olin Mustassa Kynnyksessäkin töissä. Ilokivessä olin ihan baarin puolella ja vuos sitten tässä Mustassa Kynnyksessä vastaavana listassa sijaistamassa. Tapahtumapuolta enemmän.

### **15. Olisiko sinulla jotain muuta mitä haluaisit kertoa?**

”Niin kun mun oppi-isä sanoi, että ei auta itku markkinoilla. Pelin säännöt on ne mitä ne on ja niillä mennään. Ainahan voi niitä pelin sääntöjä vois muuttaa lähemmäs käytäntöä. Että tällaisissa säännöissä on aina se, että ne voi olla hyvin byrokraattisia, kun katsotaan, että me ollaan hyvin käytännönläheinen ala. Että suurin osa asioista me tehdään naamatusten ihmisten kanssa. Ainahan voi valittaa, mut sellainen valittaminenkin luo negatiivista ilmapiiriä, ja negatiivinen ilmapiiri lietsoo ite itseensä ja se ei mun mielestä auta asiaa. Se, että me ravintoloitsijat kitistään täällä haastattelussa, kuinka paskaa elämä on, niin mä en nää sillä merkitystä. Sitä varten on Mara ja liitot, jonne voi mennä puhumaan. Se homma pyörii tällä tavalla niin kauan, kunnes siihen tulee muutoksia korkeammalta taholta.”

## Liite 11. Musta Kynnys

Haastattelija: Piia Laitinen

Haastateltava: osaomistaja Harri Kuokkala, Musta Kynnys

Päivämäärä ja aika: Sunnuntai 22.4.2012 kello 13.45

Paikka: Musta Kynnys, Hannikaisenkatu 16, Vanha Rautatieasema, 40100 Jyväskylä

### 1. Onko suomalaisessa juomakulttuurissa tapahtunut muutosta? Jos on, millä tavalla juomakulttuuri on muuttunut?

”On, kyllä. 90-luvusta asti on niin kun muuttunu valtavasti. Eli aika montakin juttua on muuttunu. Eli ihan nää juomatavat on muuttunu, ravintoloissa juominen on vähentynyt ja tuota keskiolutkulttuuri oli voimakkaampi 90-luvulla, 80-luvun lopulla. Ja sitten se on hiljaksen siirtynyt siitä sitten viineihin ja ulkomaisiin oluihin eli se on huomattavasti eurooppalaisempi, kun mitä minä aloitin alalla. Eli on muuttunut.”

### 2. Onko ravintoloiden asiakasvirroissa tapahtunut muutosta? Jos on, minkä takia?

”On vähentynyt, prosentteja en osaa sanoa, mutta jos hatusta vetää, niin 30 prosenttia voi olla vähentynyt kymmenenkin vuoden aikana. Ja kahessa kolmessa vuodessa on tippunu reilusti ja siihen taitaa olla syynä, että on muuttunu nuo tupakkalait tullu ja verot, alvia nostetaan ja alvia lasketaan, veroja lasketaan, veroja nostetaan. Se ei oo sellaista pitkäjänteistä. Ja ravintoloissa, alkoholin ja ruuan hinnat on aika kalliita.”

### 3. Miten asiakasvirtoja saataisiin suuremmaksi?

”No sitä jokainen yrittäjä miettii joka kuukausi. Ohjelmistopolitiikka, hinnoittelu, ravintoloiden ulkoasu ja henkilökunta eli nää perinteiset mitä on mietitty silloin kun asiakkaita oli paljon enemmän. Niin silloin on mietitty ihan samoja asioita. Vanhemmat ihmiset sanoo, että ravintoloissa on käytetty paljon rahaa 80-luvulla, niin silloin on mietitty myös, että miten näitä asiakasvirtoja saatais isommaks.”

### 4. Miten koette oman tilanteenne tällä hetkellä Keski-Suomen sekä Suomen mitta-kaavassa?

#### – liittyen jatkoaikalupiin, onko niitä helppo saada?

”Koetaan sillä lailla, että meillä on tää meidän oma konsepti vakiintunu, että me ei koeta sitä millään tavalla ongelmaks. Me tarvitaan jatkoaikalupa eli nykyään ollaan auki perjantaisin ja lauantaisin kolmeen asti auki. Ja me ollaan 1,5 vuotta toimittu ja meillä on nyt ensimmäinen jatkoaikalupa haussa, uusinta. Kun ensimmäinen vuosihan on vaan yhden vuoden mittainen ja nyt me haetaan kahden vuoden, ettei tarvii kerran vuoteen hakee. Sillä tavalla me ei koeta sitä meille ongelmaks sitä sen saamisesta, koska me täytetään ne ehdot, kun meillä on siinä mallissa tää meidän ohjelmisto. Joo, mä koen, että jos me ei millään tavalla rikota lakia anniskelun, me ei myydä alaikäisille ynnä muuta tämmöistä. Eli vaikka mä koen, että lääninhallitus harrastaa vir-

kamiesten mielivaltaa, niin ei ne kyllä.. Jos tietyt ehdot täyttää niin ne on pakko tulla sieltä.”

**– liittyen asiakasmääriin, käykö asiakkaita tarpeeksi?**

”No tää on siihen aikasempaan verrattuna, eihän ravintoloitsijoiden mielestä ikinä käy tarpeeks asiakkaita. Eli aina mietitään miten saatais enemmän väkeä, lähinnähän se liittyy siihen, että suomalainen ravintolaelämä noudattaa tiettyä sykliä. Eli tammi-, helmi-, maaliskuu kun on pakkasta, niin ei käy ketään. Se ei oo enää kiinni ohjelmista. Ja sitten kun rupee aurinko paistamaan, niin sitten rupee ihmisiä käymään ja eniten se energia menee siihen, että mietitään voitaisko jotain tehdä niille hiljasille kuukausille. Ja se on sinänsä aika vaikeeta, kun ei ihmiset käy 30 asteen pakkasella missään. Kerran kuussa niitä palavereja henkilökunnan kanssa pidetään ja mietitään miten asiakasmääriin saatais muutosta.”

**– liittyen ohjelmalveluihin, ohjelmalvelutarjontaan?**

”No me koetaan se, oikeastaan kahdella tavalla. Eli koetaan, että meillä se on vakiintunu, meidän oma mielimusa, se miten me haluttais tätä hommaa tehdä. Eli nyt me ollaan käyty se esileikki ohi, että millanen ohjelmisto me halutaan. Sitten taas vastavasti sitten, se teettää töitä, jotta me saatais siitä sellainen kun me haluttais. Siinä on sitten niin monta asiaa, eli aika paljon tietysti raha, me ollaan kuitenkin ravintolana aika pieni ja haluttais enemmän jotain Top 10 –ohjelmistoo. Se on aika vaikee paikka, kun me haluttais olla, me kaikki tykätään indie rockista, punkista ja sellasesta, niin se on vähän vaikee saada niitä muitakin ihmisiä kuin niitä punkkareita tänne.”

**– liittyen alkoholilakiin, onko laki mielestänne esimerkiksi tiukka/löysä?**

”Alkoholilaki on ehdottomasti liian tiukka. Ja se perustuu puhtaasti kieltämiseen, sillä ei oo mitään.. Eli koko alkoholilaki on täynnä kieltoja. Ja hallitus tietyissä paikoissa kun ne asioita lobbaa, niin ne puhuu Keski-Eurooppalaisista tavoista ja Keski-Eurooppalaisesta trendeistä ja mihin suuntaan ollaa menossa. Eihän suomen alkoholipolitiikalla oo mitään tekemistä Keski-Euroopan tai minkään muun maan kanssa. Asiakkaat ei itekään huomaa sitä, miten paljon niitä periaatteita valvotaan ja tää kaikki on tapahtunu niin kun viidessä vuodessa. Eli kaikkee vaan kielletään koko ajan. Kyllä se aikasemmin on se laki ollu yhtä tiukka, mutta sitä ei oo pystytty valvoa ku silloin Helsinki valvo. Tuotevalvontakeskus Helsingissä valvo ja ravintoloissa tuli keskimäärin alkoholitarkistus neljän vuoden välein. Ravintolat pysty paremmin kiertämään lakia, esimerkiksi myymällä kaksi alkoholiannosta kerralla. Mä olin esimerkiksi yhdesä ravintolassa töissä 10 vuotta ja sinne ei ikinä tehty tarkastusta. Nykyään lääninhallituksella on tarkastusvelvollisuus ja noin kaks kertaa vuoteen käy kaikki ravintolat läpi yllätystarkastuksena läpi ja ravintolat joutuu siitä maksamaan aina siitä tarkastuksesta. Ja Jyväskylässä se vielä korostuu, kun täällä on se lääninhallitus. Eli vähän eriarvoisessa asemassa ollaan. Esimerkiks kun on kolme tarkastajaa, niin nehän tarkastaa aina työpaikkansa vieressä olevia paikkoja aina lauantai-iltaisina kun tulee sunnuntaipalkat, niin ne lähtee kierrokselle. Heti kun mennään 60 kilometrin päähän Jyväskylästä, niin ravintoloissa käydään kahden kolmen vuoden välein tarkastuksen läpi. Kaikki Jyväskylän ravintolat käydään pari kertaa vuodessa. Ei se laki oon muuttunu

kauheesti 4-5 vuodessa, mutta sen toteuttamisen kireä tarve on muuttunu. Koska tuntuu, että kaikilla Jyväskylän ravintoloilla on jonkinlainen varoitus jostain asiasta.”

## **5. Miksi ravintoloissa on ohjelmaa? Miksi teidän ravintolassa on ohjelmaa?**

”Ohjelmaahan ravintoloissa on ollu aina. Nykyään se on aika usein livemusiikkia, joka on nykypäivän trendi. Kun minä olin nuori, niin se oli aina DJ-musiikkia ja oli ehkä yks paikka jossa oli livemusiikkia. Liittyy varmaan pitkälti siihen, että halutaan asiakkaita ja kyllähän se nykypäivänä on trendi, että pitäis olla ohjelmaa. Kyllä asiakkaat kokee, että pitäis olla jonkinlaista ohjelmaa. On se osittain meillä siitä syystä, että meillä on ohjelmaa. Sillon, kun me avattiin, niin me haikailtiin sen perään, että DJ riittäis siihen, että se soittais hyvää musiikkia ja että asiakkaille riittäis, että oltais ystävien kanssa. Sillon ei olis pääsymaksuja. Ei se kuitenkaan ihmisille riittäny. Mehän kaikki ollaan ol-  
tu tossa Bar 68 –nimisessä ohjelmaravintolassa töissä, niin ne odotti heti, että kun me laitetaan tää pystyyn, että tästä tulee se jatkumo sille, mut me ei välttämättä ol-  
tais haluttu sitä jatkumoo, mutta siihen oli vähän pakko mennä.”

## **6. Mikä on elävän musiikin ja ohjelmapalveluiden rooli jatkoaikaluvallisissa ravintoloissa?**

”Osassa ravintolaa, kuten meillä, live-esiintyjät on todella haluttuja vieraita tulla, eikä mitään pakon sanelemia juttuja. On sellaisia paikkoja, joissa on esiintyjiä vaan sitä varten, että voidaan olla auki kolmeen tai neljään asti auki viikonloppuna tai arkena. Se on nykypäivänä aika lailla elinehto.”

## **7. Onko ohjelmapalveluilla merkitystä jatkoaikalupia hakiessa?**

”Jatkoaikalupaa ei saa ellei ole ohjelmistoa. Tiedän Jyväskylästä ainoastaan yhden paikan, joka sai aikoinaan jatkoaikaluvat kolmeen asti sisustuksen perusteella. Ja se oli Grand Star Café, että en tiä, muita jotka on siihen panostanu. Sitten on näitä yö-kerhoja jotka aukee kello yhdeksän ja se perustuu sillä niihin ja suurin osa perustaa kyllä sen siihen ohjelmaan.”

## **8. Onko asiakasmäärissä ollut muutosta bändien ja artistien ollessa paikalla esiintymässä? Mihin suuntaan?**

”On. No se riippuu aina artistista, eli jos artisti on riittävän vetävä, niin kyllä ne asiakkaat tulee vaikka olis 30 astetta pakkasta. Kyllä se on hirveen tärkeä, että kuka esiintyy. Ja jos on nimekäs artisti, niin ei tartte olla hirveen halvat liputkaan, että ne kaverit pystyy elämään sillä.”

## **9. Mikä on jatkoaikalupien merkitys kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä? Mitä olette mieltä sisäministeri Päivi Räsäsen ehdotuksesta poistaa jatkoaikaluvat kokonaan?**

”Tekis mieli sanoo, että tulee vähän myöhemmin, mutta tässä on kyllä se, että jatkoaikalupia, kolmen ja neljän paikoissa on ero. Sinne neljän paikkaan tullaan sillon ku

kolmen paikat on mennä kiinni. Eli kahden ja kolmen ravintoloilla ei oo sillä lailla kuluttajakäyttäytymisessä eroa, vaan niihin tullaan suurin piirtein samoihin aikoihin kello 23 aikaan. Ja neljän paikkoihin mennään vähän myöhemmin. Mutta käytännössä jatkoaikalupaa tarvitaan sitä varten, että se helpottaa palkanmaksua, kun ei ravintolat tartte kun sen yhden tunnin. Mä oisin kahta mieltä siitä hommasta, mua ei haittaa jos se lähtis kaikilta. Mä oon 43 –vuotias ja oon 18-19-vuotiaana käynyt ravintoloissa, niin kaikki ravintolat meni kiinni yhdeltä, puoli yks tuli valomerkki. Se oli siihen aikaan toimiva juttu ja se oli sitä aikaa, kun Räsänenkin kävi ravintoloissa. Että ehkä hän haittailee sitten sen perään. Ja sitten kun jatkoaikalupia rupes tulemaan, niin jotenkin tää ravintolakulttuurikin muuttui. Mä en tiä johtuuko se siitä, että onko sille suora syy-seuraussuhde, johtuuko se siitä, että kun ravintoloiden aukiolot tehtiin myöhäsemmäks, niin ihmiset rupes tulemaan myöhemmin. Vai johtuuko se siitä, että kun ihmiset rupes tulemaan myöhemmin, niin ravintolat halus olla auki myöhemmin. Siinä on nyt se, että ihmiset tulee nyt ravintolaan yhdentoista aikaan, kun taas 20 vuotta sitten ravintolaan oli jonoa seitsemän aikaan. Mä en osaa sanoa sitä mitä siitä tapahtus, mä ite jotenkin toivon, ettei niitä etuja jätettäis ravintolaketjuille, ihan puhtaasti samalta viivalta, yökerhotkin olis kahteen asti. Mutta ettei valtio lähde liikaa korottamaan sitä kilpailuetua. Henkilökohtaisesti mulla ei oo siihen negatiivista sanottavaa, koska se parantais mun henkilökohtaista elämää.”

#### **10. Miten alkoholilakia sovelletaan ja tulkitaan Keski-Suomessa?**

”Tiukasti. Muutama vuosi sitten kun lääneille tuli valvontavelvollisuus, niin ne yhteinäisti valvontalinjoja, kun ne teki erilaisia päätöksiä. Ja niistä tehtiin valituksia, että minkä takia Jyväskylässä ei saa tehdä samalla tavalla kuin Kuopiossa, eniten tehtiin valituksia siitä, miksei Kuopiossa saa tehdä samalla tavalla kuin Jyväskylässä. Ne tuli siihen tulokseen, että Itä-Suomen läänillä oli tiukin linja. Ja ne otti sellaisen yhteisen linjan, että noudatetaan Itä-Suomen lääninhallituksen ohjeita. Siinä laissa on kuitenkin haitaria. Mä oon tästä jutellu alkoholitarkastajan kanssa, ja kysyin, että minkä takia te ette ota sellaista linjaa, että ilman muuta myönnätte jos ne täytetään ne tietyt ehdot. Että minkä takia teidän asenne on se, että me kielletään se jos se ei täyty. Niin kyllä siinä sanottiin ihan suoraan, ettei me haluta antaa sellaista signaalia, että se olis sallittua. Siellä on 3-4 ihmistä, jotka päättää satojen ihmisten elannosta ja ihan henkilökohtaisilla mieltymyksillä. Esimerkiksi otetaan kaks eri paikkaa, toisessa soi stamina ja toisessa zen café, ja se tarkastaja sattuu pitämään zen cafésta enemmän, niin se saa enemmän oikeuksia. Ei se oo vaan reilua.”

#### **11. Onko alkoholilaki yhdenmukainen kaikille Suomessa?**

”Ei. Missään tapauksessa. Siihen vaikuttaa liikaa ne ihmisten mieltymykset, kuten jo vähän aiemmin sanoin, että siellä on liian vähän ihmisiä päättämässä niistä asioista, ja niillä on valtavat oikeudet kuluttajan ja ravintoloitsijan kannalta. Aika pitkälle on kostomentaliteetti eli eräs ravintola teki valituksen tietystä henkilöstä lääninhallitukselle ja siellä sitten pidetään omiensa puolia sillä lailla, että sitten sinne tulee kaks päivää sen jälkeen kolme verotoimiston miestä ja sanotaan, että viiden vuoden tilit tänne ja ruvetaan kattomaan kassanauhoja ja kaikki jatkoaikaluvat menee ihan.. Että onhan ne sit pakko saada jos kaikki ehdot täytetään, mut normaali liiketoiminnan hoitaminen menee kauhean hankalaksi.”

## **12. Onko ravintolayrittäminen kannattavaa näillä lakimääreillä?**

”On ja ei. Minulla on. Mutta tiedän ravintoloita joilla ei ole. Kaikkea ei voi anniskelulakia syyttää, että koen itse tupakoivana ihmisenä, että tupakkalaki oli sellainen, joka teki meille vanhemmille ihmisille sen, ettei oo enää niin houkutteleva paikka. Ja tietysti verotusten nousut ja muut, opiskelijat ei käy enää samalla lailla ravintoloissa, tietysti osittain sekin johtuu rahasta. Että jos puhutaan kymmenen viidentoista vuoden aikaisista jutuista, niin opiskelu on muuttunu eli enää niitä opintopisteitä ei saa vaan sillä, että istuu proffan kaa ravintolassa juttelemassa kiltisti. Vaan pitää oikeesti tehdä töitä. Mutta kyllä mä koen, että se on kannattavaa.”

## **13. Koetko, että ravintolanne kilpailee kotisohvan kanssa? Millä tavalla?**

”Kilpailee. Kaikki ravintolat kilpailee mun mielestä. Kotona saa olla kuten haluaa, hin-  
tapolitiikka, täällä ei saa olla kuten haluaa. Tästä on tullu paljon säännösteltyä. Ja kyl-  
lä ne trendit on muutenkin paljon terveellisempään elämään painostavampia. Kyllä-  
hän se kuluttajalle on hyvä juttu, mutta yrittäjälle ei aina oo. Kyllä se kotisohva on to-  
si paha kilpailija.”

## **14. Kertoisitteko hieman taustoistanne ja työhistoriastanne? Kuinka monta vuotta olette toimineet virassanne?**

”Niin no mä oon tässä ollu 1,5 vuotta. Mulla on niin ku työhistoriaa, että mä oon lä-  
hihoitaja, mä oon tehny niin ku 8 vuotta vanhainkodeissa ja sairaaloissa niitä lähihoi-  
tajan hommia. Ja sitten jostain nuoruuden kyllästymisestä oikeaan järkevään työhön,  
menin tuttavien ravintolaan töihin vuonna -92, eli siitä tulee 20 vuotta. Ja sen jälkeen  
työhistoria.. Niitä ei oo monia, kun edellisessä paikassa olin kymmenen vuotta (Bar  
68), ja tanssisali Lutakkoo ja Tampereella. Melkein kaikissa työpaikoissa olin livemu-  
siikkia ja vieläkin tää tuntuu mukavalle.”